

VOL AU DESSUS D'UN NID DE PINOT NOIR

IGP Cévennes – Rouge

« Vol au-dessus d'un Nid de Pinot Noir » est une cuvée de petit volume, autrement dit un vin a part. Des sélections parcelaires spécifiquement choisies sont menées en agriculture biologique. Cette cuvée se compose des joyaux de notre univers bio: Le Pinot Noir.

Le nom « Vol au-dessus d'un Nid de Pinot Noir » entend faire référence non seulement au titre du film universellement connu mais également au message que celui-ci communique : la folie des systèmes convenus peut s'effacer au profit de la richesse, du cœur et du travail des femmes et des hommes sincères et généreux.



Géologie du sol : Gravette calcaire

Encépagement : Pinot Noir

Âge des vignes : 20 à 40 ans.



Vinification : Egrappage et foulage. Vinification traditionnelle, pilotage de la macération pour une extraction optimale tournée vers le fruit.



Elevage : En cuve béton

TAV : 12,5% vol

Rendements : 50 Hl/ha



Aspect visuel :

Robe tuilée et brillante.

Aspect olfactif :

Arômes de cerise confite et de griotte.

Aspect gustatif :

Bouche friande, finale épicée. Arôme de pruneau.



Accords mets et vins :

Tartare de bœuf, blanquette de veau.



Température de service : 18°.

Durée de conservation : 3 à 5 ans.