

L'OURS NOIR PINOT NOIR 2025 ROUGE



Vignobles de France Régions viticoles Alsace-Lorraine

L'OURS NOIR est un rouge léger et fruité, idéal avec de la charcuterie ou un buffet dinatoire. Cette cuvée est une création originale de notre famille.

Symbole emblématique de notre village, l'OURS NOIR est aujourd'hui décliné sur nos flacons en hommage à cette belle légende !

Accords mets et vins

Détails

Caractéristiques

Terroir : Granitique

Cépage : 100% Pinot Noir

Vendange : Manuelles

Viticulture : L'agriculture biologique est la réponse écologique à l'agriculture conventionnelle, les traitements sont réalisés grâce à des produits provenant de la nature. De plus, il y a une prise en compte importante du sol et du sous-sol.

Vinification : Pressurage doux grâce à un pressoir pneumatique - Fermentation contrôlée entre 16° et 18° - Fermentation malolactique - Elevage en cuves inox thermo-régulées (6 à 9 mois), afin de gérer au mieux son élaboration tout au long de la vinification

Elevage : 4 mois

Dégustation

Robe : Un vin d'une couleur rouge rubis, limpide et brillante

Nez : Un nez riche issu caractérisé par des notes de fruits rouges, de cerises griottes.

Bouche : En bouche, c'est un vin léger et fruité (fruits rouge à petites baies) porté par une acidité constante et agréable. C'est donc un vin bien équilibré et sympathique

Garde : 3-5 ans

Température de service : 10° à 14°



Plaisirs du vin
Cahors