VOL AU DESSUS D'UN NID DE PINOT NOIR

IGP Cévennes – Rouge

« Vol au-dessus d'un Nid de Syrah » est une cuvée à volume limité autrement dit un vin à part. Des sélections parcellaires spécifiquement choisies sont menées en agriculture biologique. Plus encore, cette cuvée se compose des joyaux Pinot Noir de notre univers bio.
Le nom « Vol au-dessus d'un Nid de Pinot noir » entend simplement 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 : Argilo calcaire
Encépagement : Pinot Noir
Âge des vignes : 20 à 40 ans.

Vinification : Egrappage.
Les fermentations se déroulent en cuve thermo régulées

Elevage : en cuve.
TAV : 13,5% vol
Rendements : 40 Hl/ha

Aspect visuel :
Robe rouge étincelante, reflets et liserais grenat.
Aspect olfactif :
Arômes de Cerise et de mûres fraiches mélangés.
Aspect gustatif :
Bouche fraîche et souple, cerise et notes de griottes.

Accords mets et vins :
Sushis ou encore volaille marinée à la crème

Température de service : 14-16°.
Durée de conservation : 3 à 5 ans.