

Signé
VIGNERON

PINOT NOIR

LAYRANC

La situation

Zone de production Languedoc. La moyenne d'âge des vignes est de 20 ans, plantées entre 100 et 200 m d'altitude sur un sol argilo-calcaire, cultivées en lutte raisonnée.

Cépage

100% Pinot noir

Vinification

Vendanges égrappées. Fermentation en cuve inox.
Pigeage 3 fois par jour.
Elevage partiel en bois.

Packaging

Bouteille bourgogne évolution, bouchon synthétique, capsule en complexe aluminium noire, étiquette et contre étiquette adhésives.
Possibilité en capsule noire à vis.

Dégustation

Vin à la robe rouge pourpre, dominé au nez par la griotte, les fruits rouges, et légèrement vanillé. En bouche, les tanins sont fermes et élégants, légèrement boisés.

Association Mets et Vins

Idéal sur une volaille de Bresse, une viande en sauce, du gibier, un fromage type époisses.

Température de service et garde

Vin puissant à servir à 15° / 16
Potentiel de garde de l'ordre de 3 à 5 ans



GRANDS TERROIRS & SIGNATURES

Lieu Dit « Montmay-Les Jacquets » - BP 10 - CD 9 - 69 430 QUINCIÉ-EN-BEAUJOLAIS - FRANCE

Tel : 00 33 4 74 03 52 72 / Fax : 00 33 4 74 03 38 58 – e-mail : contact@signevigneron.com - www.signevigneron.com

SA au capital de 896 000€ - SIRET 412 788 770 00045 – RCS Villefranche – TVA Intracommunautaire FR 11 412 788 770 – Accises FR006537E5183 – Code NAF 46.34Z

Nouvelles valeurs, Plaisirs Nouveaux