

Pinot Noir 2022

Cépage : Pinot noir

Vinification et élevage : Fermentation et élevage en cuve inox durant 8 mois. Ensuite élevage en barrique bordelaise 1 an (33% barriques neuves).

Indication Géographique Protégée : Vin de Pays des Jardins de Wallonie.

Taux alcool : 11.5 %

Rendement : 20hl/ha

Garde : 5-10 ans

Commentaire : On retrouve une robe noire intense. Au nez et en bouche on retrouve les fruits rouges avec une légère note épicée.

Température de service : 16°C

Prix de vente : 17€/bt

Conditionnement : Carton de 6 x 75 cl

Code barre bouteille : 5430001248159

Code barre carton : 5430001248722

Étiquette et contre étiquette :

