

# Pinot noir

I.G.P. Pays des Bouches du Rhône Terre de Camargue

Millésime 2017 - 12.5% vol



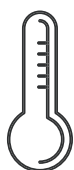
100% Pinot noir.



Les raisins proviennent uniquement de notre parcelle argilo-calcaire. Les raisins sont récoltés à la machine, ils sont vinifiés en cuve béton. La vinification est courte pour ce vin avec une dizaine de jour de macération. Après pressurage, le vin reste en cuve béton quelques mois avant sa commercialisation.



Doté d'une robe rubis clair irisée de nuances grenat, ce vin présente un nez expressif de griotte aux notes toastées ; la bouche, ronde et suave, affiche un caractère gourmand rappelant la confiture de fraise. Une pointe de fraîcheur sublime la finale.



Service : 17°C

A boire maintenant ou peut attendre encore 2 à 3 ans.



Le Pinot noir est très agréable servi frais en apéritif pendant l'été. Il accompagne un suprême de volaille ou encore des viandes grillées. C'est un vin léger qui se marie aussi très bien avec une ratatouille provençale.



DOMAINE  
MAS DE REY

