

LE SAINT JEAN GRAND VIN IGP PAYS D'OC



LABEL

Certification « Haute Valeur Environnementale Niveau 3 ».



CEPAGES

Pinot noir.



TERROIR

Terroir argilo calcaire. La parcelle du Saint Jean est situé à 280 mètres d'altitude. Le rendement est très bas, autour de 20 hectolitres par hectare.

VINIFICATION

Macération préélémentaire à froid à 8°C pendant 5 jours puis fermentation contrôlée à 26°C, extraction par remontage et délestage.



DEGUSTATION

Élégant et puissant, belle structure de bouche longue et fraîche, avec des notes typiques de fruits rouges, cerise kirshée, vanillées, fumées et de



TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



ACCORDS

Venaison (faisan, bécasse), fromages (Munster ou Epoisses).



FAMILLE DE LORGERIL

