



L'INSTANT ROUGE

Plaisir, Intensité, Fruité



TERROIR

Argilo-Calcaire.

CÉPAGE

Pinot noir.

VINIFICATION

La fermentation alcoolique s'effectue en cuve (15-20 jours). Le moût est remonté chaque jour afin d'extraire le meilleur de la matière colorante et des tanins. Le vin est ensuite soutiré puis élevé pendant 1 an en fût.

ACCORDS METS - VINS

Parfait de l'apéritif au fromage, de la viande au poisson.

DÉGUSTATION

12-14°, temps de garde entre 3 et 5 ans. Un petit rafraîchissement avant dégustation permet d'exalter ses arômes.

« Notre Instant rouge s'ouvre avec des notes épicées, qui conduisent à une finale très élégante. Le fruit et les saveurs se mêlent harmonieusement.