

# L'ARTISAN LE PINOT NOIR IGP Pays d'Oc

*Fleuriel*  
DE MEXICO

[www.fleuriel.com](http://www.fleuriel.com)

## VARIEDAD

100% Pinot noir.

## VIÑEDO

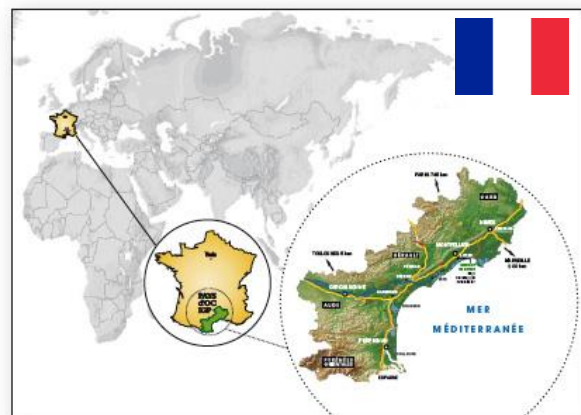
Vides de 12 a 22 años.

Tipo de suelo: arcillo calcáreo, grava.

Clima: mediterráneo.

Cosecha mecánica (nocturna).

Rendimiento medio: 45 hl/ha.



## VINIFICACIÓN

Se seleccionan los mejores racimos durante la noche para evitar su oxidación, tras el despalillado ocurre una maceración pre-fermentativa a 10°C, la fermentación ocurre a 25°C.

30% del vino permanece en barricas de roble francés por 4 meses.

## DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

**Vista:** Rojo granada, limpio y brillante.

**Nariz:** Aromas de frutos rojos como la fresa, frambuesa, grosella y especias dulces.

**Boca:** Taninos suaves, se confirman las notas de fruta acompañadas de un largo final.

## SUGERENCIA DE MARIDAJE

Se recomienda servir entre 15°C.

Se puede disfrutar charcutería, carnes a la parrilla, quesos suaves o postres a base de fruta.

