

JEAN-PAUL FONTAINE

Pays d'Oc « L'Audacieux » 2018

(Pinot Noir)

Terroir

Minervois ; zone de terroirs et paysages extrêmement variés, de terrasses argilo-calcaires dans ce cas-ci, non loin des premiers contreforts de la Montagne Noire, les sols assez pauvres sont à l'origine de rendements naturellement faibles. Le climat est méditerranéen au déficit hydrique marqué, la chaleur diurne importante est atténuée par une fraîcheur nocturne venue des causses.

Vinification

Récolte à maturité optimale préservant la fraîcheur, égrappage et léger foulage, macération courte sous contrôle des températures afin de capter le fruit et obtenir des tanins souples. Elevage de 4 mois en cuve avant mise en bouteilles.

Dégustation

Fruité et floral aux subtiles notes de ronce, de sureau et de petite cerise, ce pinot se montre frais et friand, subtilement tramé. Pour tous plats estivaux à base de volailles, viandes blanches, pâtes et pizzas, salades.



JPF Vins / Jean-Paul Fontaine
16, rue des Remparts-11100 Bages-France
Tel. +33.(0)7.87.12.05.72 - info@jeanpaulfontaine.com
www.jeanpaulfontaine.com