

PINOT NOIR - IGP PAYS D'OC

« À travers ce Pinot Noir, Maison Castel associe son approche moderne du vin au savoir-faire français. Nous recherchons l'équilibre entre le fruit et la finesse du vin pour laisser apparaître la plus belle expression du cépage. »

Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels < 2g/L



UNE MAÎTRISE PARFAITE DES QUALITÉS

Ce Pinot Noir, sélectionné parmi les meilleurs territoires du Pays d'Oc, bénéficie de l'Indication Géographique Protégée. Le Pinot Noir est un cépage noir à la peau fine, qui donne **des vins légers en couleur avec des tanins soyeux**. Le Pays d'Oc, par son climat méditerranéen, permet à ce cépage de trouver son équilibre pour une bonne maturité et révéler ainsi ses arômes délicats.



LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

Issu d'un assemblage de **vinification traditionnelle** et de thermo-vinification, ce Pinot Noir est l'expression typique de son cépage. Maison Castel collabore avec les **meilleurs partenaires de la région** sur un suivi minutieux de la vinification pour rechercher l'**équilibre entre le fruit et la structure du vin**, et ainsi obtenir un vin délicatement **boisé aux arômes intenses de fruits rouges et noirs**.



Robe **rouge rubis**



Viandes rouges, volailles et fromages.
La recette phare ? Andouillettes à la moutarde au four



Arômes intenses de **fruits rouges et noirs**



À servir entre **14 et 16°C**



Rond et souple, attaque soyeuse sur le fruit **tout en gourmandise**



À conserver en cave jusqu'à **3 ans**