

- Les Vins de Copains- **VIN DE MICKAËL**

Cépage : 100% Pinot Noir

Exposition : Sud-Ouest

Sols: Argilo-schisteux et Quartz

Degré alcoolique : 13°

Millésime : 2023

Potentiel de garde: 3 à 5 ans

A la vigne :

Compost de bouse MT Tisanes (orties, prêle...) Labour, binage mécanique et manuel

Vinification et élevage :

Macération de vendange égrappées : cuves ouvertes en bois pendant 8 jours. Fermentation en levures indigènes.

Elevage 24 mois en foudre puis cuve inox

Dégustation

Ma Robe : Robe rubis

Mon Nez : Fruits rouges

Ma Bouche : longueur en bouche gourmande

Accords Met-Vin : Grillade, Viandes Blanches, Porc sur légumes du soleil grillés au paprika

Température de Service : 16°C

