



# Domaine Les Combes Cachées

## Pinot Noir L'Enfer

Pays d'Oc - Rouge 2016

**Région :** Languedoc-Roussillon

**Appellation :** Pays d'Oc

**Cuvée :** Pinot Noir L'Enfer

**Couleur :** Rouge

**Millésime :** 2016

**Cépages :** Pinot noir (100%)

**Alcool :** 12,5 %

**Contenance :** 75 cl

En conversion vers l'agriculture biologique: année 2. Un pinot du Sud original et épicé. Nez complexe et délicat, de sous-bois, confiture de griotte et d'épices. La bouche est ronde et puissante, avec une belle fraîcheur. Elle est marquée par des arômes de fruits noirs très mûrs, avec une finale épicée et torréfiée. Délicat et souple.



### ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.

Vendanges manuelles.

Utilisation de tables de tri, Egrappage total, Fermentation thermo-régulée, Foulage, Remontage.

Elevage en cuve inox, Bouchon traditionnel en liège.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur rubis, soutenue.

**NEZ :** Arômes de sous-bois, généreux arômes de cerise griotte, généreux arômes de garrigue.

**BOUCHE :** Puissante, ronde, généreuses notes de fruits noirs, généreuses notes d'épices, notes de café grillé, souple, corps léger, bonne intensité, bonne persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 14° et 18°

**GARDE :** A consommer entre 2017 et 2022



**ACCORDS METS ET VINS :** Charcuteries, Jambon persillé, Blanquette de veau, Viandes blanches

Powered by **Plugwine**

