# Château Guery "Éternité - Pinot Noir" IGP Oc Rouge 2025

10,70 €

**Caractéristiques de la cuvée :**

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13.5°
Cépages: Pinot Noir
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

**Le mot du sommelier :**

"Un Pinot en Languedoc c'est possible et c'est très bon !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

**Élevage**

Cuve Inox

**Vinification**

Vinification traditionnelle : cuvaison 19 jours, fermentation 12 jours

**Histoire de la Cuvée**

Située au lieu-dit "Serre Basse", notre parcelle de pinot noir est l'une des rares, sur notre propriété, à être orientée nord-sud sur un coteau d'argiles et de grès. En cave, une grande exigence attentive à préserver le fruit, la fraîcheur et la douceur des tanins, permet de recueillir le meilleur du pinot noir : cerise griotte, fruits rouges, fève de cacao, moka…. L'élégance et la finesse caractérise notre cuvée Éternité

**Accords Mets & Vins**

Gigue de Chevreuil sauce Grand Veneur, Dinde aux marrons, rôti de porc au pruneau

**Dégustation**

Robe légère aux reflets violine. Le nez est souple, gourmand, porté par des notes de cerise et de fraise des bois. La bouche bascule joliment sur les épices douces et chaleureuses

**Température de Service**

16-17°c - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres

**Potentiel de Garde**

3-4 ans