

Château de Fauzan "Pinot Noir" IGP Oc Rouge 2017

16,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: IGP Oc

Boisé: 2

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 2

Cépages: Pinot Noir

Profil: Boisé

Couleur: Rouge

Millésime: 2017

Volume: 75cl

Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Avec un terroir adapté, le Pinot Noir peut se révéler merveilleux... même dans le Sud de la France !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

Pinot Noir 100%

Élevage

Barrique

Vinification

Méthode traditionnelle avec extraction douce des composés uniquement par pigeage puis élevage intégral en barriques neuves de chêne français de 500 litres.

Démarche Environnementale

Agriculture Raisonnée

Palmarès

Histoire de la Cuvée

Cette cuvée est issue d'une grande parcelle de ce terroir d'altitude, choisie spécialement pour ce cépage de par sa profondeur, son microclimat plutôt froid et sa grande réserve en eau. Ces éléments constituent un préalable indispensable à l'expression du pinot noir, cépage noble particulièrement riche en polyphénols.

Accords Mets & Vins

Volailles braisées, magret de canard poêlés, abats...

Dégustation

Sa robe est grenat de nette intensité. Son nez est ouvert, plutôt riche si on prends le temps nécessaire à l'olfaction. Il développe dans un premier temps des arômes épicés du type réglisse (zan), des fruits noirs bien mûrs (cerise, griotte...) puis un caractère grillé, toasté apparaît avec une pointe caramel. La bouche ample, généreuse, équilibrée avec une longue finale aux épices douces (poivre blanc, réglisse fraîche) déploie des tanins bien présents mais particulièrement doux et enrobés. Un caractère fumé avec une pointe « tabac blond » ajoute à la complexité aromatique en fin de bouche.

Température de Service

15-16°C

Potentiel de Garde



8-10 ans