



AOP Pinot Noir

DOMAINE G.METZ



Cépages : Pinot Noir

Terroir : Argilo-sablonneux

Vinification : - Vendanges manuelles avec tri, égrappage 100%.
- Séparation des jus de gouttes et de presses. - Macération à froid pendant 4 jours et deuxième macération fermentaire (levures indigènes) de 15 jours à 24 °C. - Élevage fermentation malolactique en cuve inox (50%) et foudre (50%) et sur lies pendant 5 mois. - Assemblage des jus de gouttes et jus de presse (avec environ 5% de barrique)

Dégustation : - Au nez : ouvert, notes de fruits rouges (griottes) dominantes, légèrement fumées en fin de bouche. - En bouche : attaque souple, légère astringence, fin de bouche fruité (fruits rouges).

Accord mets/vin : Viandes rouges, canard, agneau, poêlée de champignons, rôti de porc.