



IGP DE L'ARIEGE

DOMAINE DE LASTRONQUES

Rouge Pinot Noir

Cépages : 100% pinot noir

Sol : argilo calcaire.

Rendement : 52 hl/ha.

Vinification et élevage : cuvage de 10 jours avec pigeage et contrôle de température. Élevage en cuve. Filtration sur plaques de cellulose.

Titre alcoométrique : 13.5% Vol.

Dégustation :

Nez de fruits noirs et rouges légèrement boisé. Une structure bien soutenue par des tannins enrobés. A déguster dès maintenant à température ambiante ou à garder 6 à 7 ans. Apprécie avec des viandes grillées, cette cuvée accompagne également les volailles, les fromages frais et les plats traditionnels.

