

HENRI PION

PINOT NOIR

Millésime : 2016

24 800 bouteilles produites

Cépage : 100% Pinot Noir

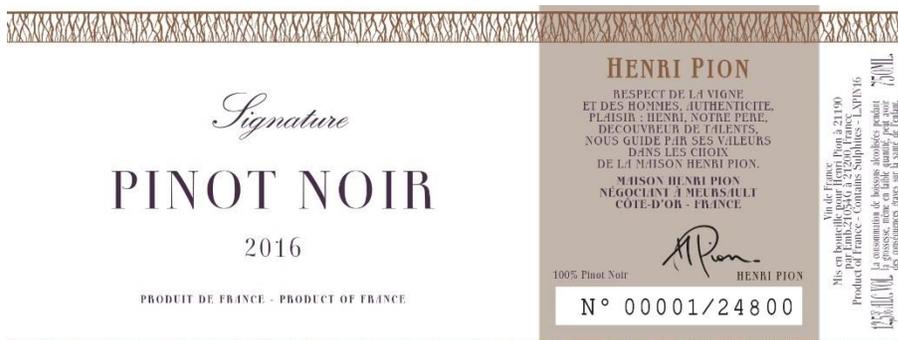
Vin de France, France



Henri Pion s.a.s.

4, Impasse des Lamponnes
21190 Meursault, France

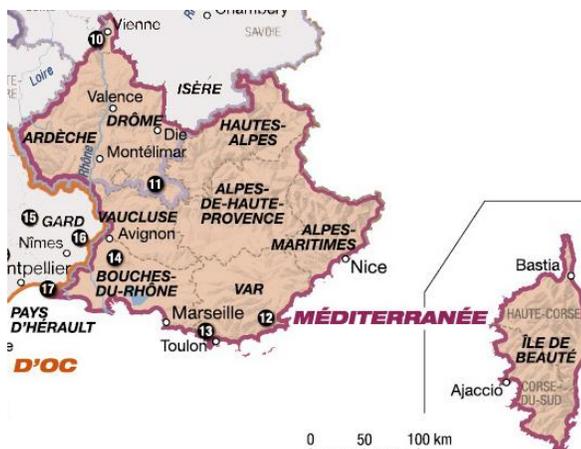
Tel (+33) (0)3 80 20 80 55
info@henri-pion.com
www.henri-pion.com



Quand on pense Pinot Noir, on pense Bourgogne. Mais pas uniquement, il existe d'autres terroirs en France, où s'exprime ce cépage délicat. Au même titre que le chardonnay, il a besoin de fraîcheur et une terre plutôt pauvre. Nous avons pris notre temps pour sélectionner ce Pinot Noir, sur un profil aromatique de fruit croquant.

AIRE DE PRODUCTION: Ce Pinot Noir provient de deux terroirs distincts, un terroir d'altitude, environ 300m, puis un terroir maritime et venté. Le découpage viticole implique l'appellation Vin de France même si les terroirs sont proches.

TECHNIQUES: Chaque parcelle bénéficie d'un travail du sol avec des vignes en tre 20 et 40 ans d'âge. Pour respecter le fruit, la macération est courte soit d'une semaine avec ensuite un élevage en cuve.



NOTES DE DEGUSTATION:

Robe rubis violacée et brillante. Des arômes frais sur les fruits rouges. Une bouche gourmande et juteuse. Des tanins mûres et une finale fraîche. Un Pinot Noir signé Pion hors des sentiers battus.

POTENTIEL DE GARDE: Agréable à boire dans sa jeunesse, il peut se conserver 2 à 3 ans.

TEMPERATURE DE SERVICE : 10 à 12 ° C