



Pinot Noir

— France — Lorraine

Découvrez ce 100% pinot noir de l'appellation confidentielle lorraine des Côtes de Toul. La robe est claire et dévoile des arômes de fruits rouges frais. La bouche est croquante sur la cerise et la framboise et présente une trame minérale typique de l'appellation. À boire légèrement frais, ce qui en fait un partenaire idéal pour les apéritifs.

Note de dégustation

Ce Pinot Noir est idéal à déguster légèrement frais, accompagné de viandes blanches, de plats de gibier léger ou encore de fromages affinés.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Pinot noir	Allergènes	Contient des sulfites
Degré d'alcool	12%	Type de vin	Tranquille
Potentiel de garde	1 à 3 ans	Millésime	2022
Couleur du vin	Rouge	Pays	France
Label	BIO	Région	Lorraine