



Pinot noir Granit de la Vallée 2022

Que dit l'oenologue ?

Robe rouge, structurée, riche et charnu, arômes de petits fruits rouges.

Détails techniques

Millésime: 2022

Degré d'alcool :12°

Cépage : Pinot noir

Terroir: Granitique

Conservation: 3 ans. Boire à 12°C.

Mets d'accompagnement: Viandes rouges - Barbecue - Charcuterie - Potées

Echelle de sucrosité : sec

Contient des sulfites