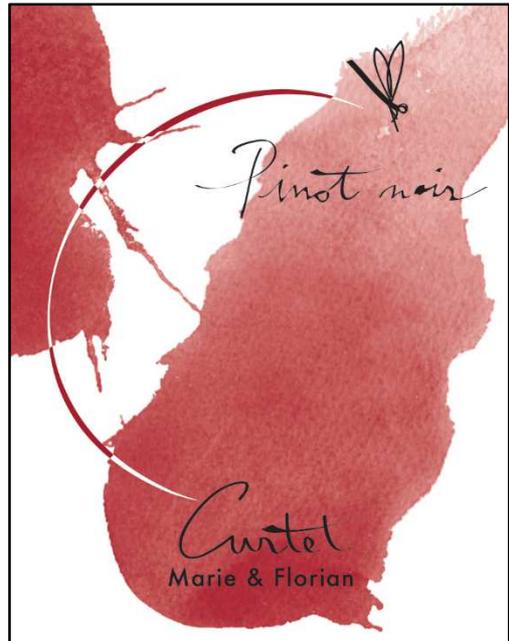


# Pinot noir



Millésime : 2016

% : 13

Cépage : Pinot Noir

AOP : VIN DE SAVOIE

Situation géographique : Commune de Serrières en Chautagne, Lieudit Les Vignes du Seigneur.

Sol : Grès mollassique

Exposition : Ouest, Sud-Ouest

Age moyen des vignes : 26 ans

Vinification et élevage :

Macération grappe entière en infusion (pas de pigeage ni de remontage) de 4 à 5 semaines avant pressurage. Pas de sulfitage ni en vinification ni en élevage, 1 g/hl à la mise. 9 mois d'élevage sur lies. Filtration légère.

Dégustation :

Couleur soutenue, robe framboise, reflet mauve.

Nez riche d'une expression intense où le fruit est associé à des notes fleuries, épicées et agrestes.

Bouche charnue et friande partagée entre, d'une part la générosité produite par la chaleur de l'alcool, la richesse de la matière et la finesse des tanins et d'autre part la tonicité illustrée par l'aromatique relevée et la fraîcheur de l'acidité.

  
Curtel  
Marie & Florian

Vignerons en Savoie  
04 79 61 49 95 - 07 82 29 85 53  
[www.domainecurtel.fr](http://www.domainecurtel.fr)