



Hautins de Poirin

13,00€

Prix TTC, hors frais de port

Les parcelles de Pinot sont situées sur les communes de Massignieu-de-Rives et Parves-Nattages, sont exposées sud-est et profitent d'un terroir jurassique.

- Taille : Guyot
- Travail sous le rang et un rang sur deux
- Ébourgeonnage
- Effeillage
- Macération de 10 à 15 jours
- Élevage en cuves et en fût



REGION : Rhône-Alpes



APELLATION : AOC Bugey



CEPAGE : Pinot noir



RENDEMENT : 45 hl



CONTENANCE : 75 cl



AGE DES VIGNES : 15 ans

DÉGUSTATION

Notre Bugey Pinot Noir à la fois fin et charpenté aux notes poivrées, séduit par son côté féminin et élégant aux arômes de groseilles et cacao.

ACCORDS METS ET VINS

Notre Pinot accompagne à merveille vos viandes rouges ou blanches, ainsi que vos apéritifs.

CONSEILS DE SERVICE

A boire entre 13 et 15°
Potentiel de garde : 6 ans