



### *Pinot Noir « Réserve » « Cuve 7 »*

*Le Pinot Noir développe en général des arômes intenses de fruits rouges et allie fruité, souplesse et fraîcheur au palais.*

*Pour profiter de ses arômes, il est conseillé de le boire jeune. Il s'harmonise avec les charcuteries, viandes fumées et viandes rouges, ainsi que le canard et certains fromages.*

*Ce Pinot Noir 2005 « Réserve » Cuve 7, issu d'une sélection parcellaire et vendangé à pleine maturité dans un millésime exceptionnel pour ce cépage a gardé néanmoins une belle fraîcheur avec une belle bouche de fruits rouges. C'est une belle réussite pour ce cépage avec une structure et une couleur assez inhabituelles.*

*Alcool : 13,30 %*

*Acidité totale : 4,0 g/l en H2 SO4*

*pH : 3,55*

