



APPELLATION

IGP Cévennes



TERROIR

Argilo-calcaire et marnes



CÉPAGE

- 100% Pinot Noir



VINIFICATION

- Ramassage manuel et égrappage
- Vinification traditionnelle
- Macération de 20 jours



ÉLEVAGE

6 mois en demi-muids



DÉGUSTATION

Du croquant, des arômes de cerise et de mûres, la bouche est fraîche et désaltérante, les tannins sont souples et soyeux.



ACCORDS GOURMANDS

En toute simplicité avec des côtes d'agneau grillées aux sarments, tajine aux pruneaux, magret aux figes.



COMMENTAIRE DU VIGNERON

Notre terroir très frais nous a permis de planter dans de bonnes conditions notre vigne de pinot noir pour en révéler toute sa finesse. Du pinot qui pinote !



ROUGE | 2021

pinOt

Certifié agriculture biologique depuis 2009
Certifié culture en biodynamie depuis 2011



Tel: 04 66 81 10 27 | Port: 06 32 07 05 16

Mas d'Españet
30730 Saint Mamert du Gard

www.masdespanet.com
masespanet@wanadoo.fr