



SANCERRE - COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ



L'INSTANT Pinot Noir Rouge Clément & Florian Berthier – 2019

La robe couleur rubis brillante s'ouvre sur d'élégants arômes de fruits rouges, cerises et cassis. En bouche, des notes épicées conduisent à une finale très élégante où l'équilibre et la finesse, le fruit et les saveurs se mêlent harmonieusement.



Plaisir, intensité et fruité...



ACCORDS METS-VINS

Léger et convivial. L'Instant est parfait de l'apéritif au fromage, de la viande blanche au poisson.



*Vin de France,
L'Instant Pinot Noir Rouge*

DÉTAILS

LE MILLÉSIME

Les vins du millésime 2019 sont expressifs. La pureté aromatique sera une de leurs caractéristiques. Le cycle de maturation aura finalement été plus court sur ce millésime.

Le millésime 2019 : une belle réussite qui confirme que le terroir est essentiel.

TERROIR

Notre Instant Pinot noir est issu de sols argilo-calcaires.

CÉPAGES

Pinot Noir : 100%

VINIFICATION

La fermentation alcoolique s'effectue en cuves (10 à 14 jours) entre 26 et 32 °C. Pendant ce temps, le jus remonté 2 à 3 fois par jour pour casser le chapeau de marc afin d'extraire un maximum de matières colorantes et de tanins.

ÉLEVAGE

La fermentation malo-lactique se déroule en cuve. Lorsqu'elle est achevée, le vin est soutiré puis élevé quelques mois.