

PINOT NOIR

CEPAGE

100% Pinot Noir

TERROIR

Coteaux bien exposés
Sol : argilo calcaire
Climat : Méditerranéen
sous influence Océanique
Altitude : 350 à 450 mètres

VINIFICATION

Vendange sur des parcelles
sélectionnées. Les raisins sont
égrappés et triés lors de leur
ramassage à la vigne.
Macération préfermentaire à
froid suivi d'une fermentation
traditionnelle à température
contrôlée en cuve inox.

VIGNOBLE

Densité de plantation :
4000 pieds/Hectare
Agriculture Raisonnée.

ANALYSE

Alcool : 12,5% vol
SO2 Total : 100mg/l
Sucre : <0,5g/l

DEGUSTATION

Sa jolie robe est d'un rouge
griotte aux reflets plutôt rose.
Des senteurs légèrement grillées
s'offrent à nous avec une pointe
de fruits rouges (cerise).
Sa bouche équilibrée est aux
tanins légers avec une note de
régisse en finale.



CAPDEPON

BLANQUETTE - CRÉMANT - VIN

Domaine Des Trois Fontaines - 4 Chemin Horto - 11300 Villelongue-d'Aude

Tél : 04 68 69 51 81 - E-mail : domaine@capdepon.fr

www.capdepon.fr