

Pinot Noir Vin de France Chemin de la Patte de Chat 75 cl Fabienne & François ANGIER

Le nez est fin , frais , sur la cerise, en bouche , on est sur une texture très fruitée, souple, très peu de tanins. La fin de bouche est gourmande et



Référence : 470211

Prix : 7.75 €

Descriptif :

Pinot Noir Vin de France Chemin de la Patte de Chat 75 cl Fabienne & François ANGIER

Fabienne et François ANGIER élaborent des Vins de Touraine et Val de Loire (Sancerre), sont aussi propriétaires de parcelles (24 hectares sur AOC Touraine). Pour les différentes AOC, les vins proviennent de vigneron avec lesquels un cahier des charges strict et rigoureux est passé sur le travail des sols et de la vigne, cuvée en 100% pinot noir provient du nord de Cheverny.

notes de dégustation:

Le nez est fin , frais , sur la cerise, en bouche , on est sur une texture très fruitée, souple, très peu de tanins. La fin de bouche est gourmande et soyeuse, à ce faire plaisir dès à présent.

cépage : 100 % pinot noir, élevage en cuve inox.

accords: apéritif dînatoire, poulet roti, buffet froid, sardine à la catalane, viande légère,

T°S : 12- 14°C

G: 2025

[Lien vers la fiche du produit](#)