Cosette Pinot Noir IGP d'OC



Inspirée de l'histoire de Cosette et de ses tables conviviales, cette cuvée de Pinot Noir célèbre le vin dans sa version la plus accessible. Un rouge souple, fruité et naturellement léger, conçu pour les instants partagés et les plaisirs sans formalité. L'élégance du Pinot Noir, l'âme du bistrot et la liberté de savourer le vin autrement.

Origine: Issu de parcelles situées sur des coteaux exposés au nord à Puisserguier, en Pays d'Oc. Ces expositions fraîches ralentissent la maturation et préservent l'équilibre naturel du Pinot Noir. Les sols, parfaitement adaptés à ce cépage, permettent une expression élégante du fruit tout en conservant fraîcheur et finesse.

Encépagement: Pinot Noir

Vinification: Les sols et les expositions permettent de protéger naturellement les raisins d'une montée trop rapide des sucres. Le feuillage est soigneusement géré afin de préserver la fraîcheur des baies et d'assurer une maturation progressive et régulière. Courte fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées entre 24 et 28 °C afin de favoriser une extraction douce des composés aromatiques. Des remontages réguliers assurent une extraction homogène et préservent la fraîcheur du fruit. La fermentation malolactique est ensuite réalisée pour apporter souplesse et équilibre. Élevage en cuves inox pendant 2 à 3 mois afin d'affiner la structure et d'apporter rondeur et souplesse, tout en conservant un style léger et accessible.

Dégustation: Robe rubis brillante. Nez délicat de fruits rouges frais, relevé de subtiles notes florales de violette. Bouche souple, légère et fruitée, avec une finale fraîche et soyeuse.

Potentiel de garde: à boire jeune

Association mets: Idéal avec des charcuteries fines, des volailles grillées, des fromages doux ou une quiche aux légumes. S'apprécie également légèrement rafraîchi