



GEORGES VIGOUROUX

CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE

Tradition Familiale Pinot Noir

Pays d'Oc

Indication Géographique Protégée

- Cépages :** Pinot Noir (100%)
- Terroir :** Légers, frais, fruités et faciles à boire, ces vins de cépage résultent de la sélection de raisins de qualité parmi les meilleurs vignobles de l'Occitanie et allient des méthodes culturales et de vinification modernes et traditionnelles, pour un plaisir immédiat.
- Vinification :** L'élaboration de la cuvée Tradition Familiale se fait dans le respect du fruit avec la volonté d'extraire en douceur la matière du raisin.
- Dégustation :** Robe rubis. Arômes de fruits rouges : fraise cuite, cerise et griotte dominantes. Touches fumées et épicées. Notes de cannelle, de réglisse et de sous-bois. Bouche tendue et fraîche avec une structure tannique serrée et élégante.
- Finale sur des notes de pain grillé.
- Accords mets et vins :** C'est un vin qui s'accorde très bien avec toutes les viandes rouges grillées ou en sauce, ou encore des fromages affinés.
- Temps de garde :** 3 ans
- Température de service :** 18 ° C

