

## Monseigneur - Pinot Noir d'Aigle, Chablais AOC - 2018 - 70 cl



**Région viticole** Vaud Chablais

**Cépage(s)** Pinot Noir

### Notes de dégustation

**Apparence** Robe d'un pourpre lumineux, dense et soutenu

**Nez** Très marqué Pinot Noir, aux arômes de fruits mûrs et sous-bois

**Palais** Très goûteux, avec une texture souple et voluptueuse, des tanins onctueux, de la netteté et de l'élégance

**Vins et mets** Grillades de boeuf et d'agneau, tournedos, canard, chasse, fromages

**Emballage** Carton de 6 bouteilles 70 cl

**Terroir** Calcaire, composé de cailloutis et moellons

**Oenologue** Daniel Dufaux

**Vinification** Après l'égrappage, la vendange subit un cuvage long (macération pendant laquelle se déroule la fermentation) qui dure 4 à 5 semaines et permet l'extraction de la couleur et des tanins, deux éléments indispensables à la vie du vin