



## Domaine Eugène CARREL et Fils

*Vins fins de Savoie*

### ◆ Pinot ◆



**Garde :** 4 à 7 ans.

<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Cépage :</b>	Pinot noir
<b>Degré % :</b>	12,5
<b>Sol :</b>	Argilo-calcaire Vignes enherbées
<b>Rendement :</b>	55 hl/ha
<b>Vendange :</b>	Manuelle
<b>Production :</b>	13000 bouteilles

**Vinification :**  
Passage sur la table de tri à la réception de la vendange.  
Egrappage en totalité.  
Fermentation alcoolique en cuve thermo-régulée de 10 à 12 jours.  
Débourbage.  
Fermentation malolactique.  
Soutirage.  
Elevage sur les fines lies jusqu'à la mise en bouteille.

**Dégustation :**  
Plus représentatif des vignobles de Champagne et de Bourgogne, le Pinot noir s'acclimate très bien au sol argilo-calcaire du vignoble de Jongieux.  
Il produit un vin d'une couleur relativement soutenue. Sa palette aromatique s'ouvre sur les petits fruits rouges mélangés à des notes florales.  
La bouche est friande et soutenue par des tanins fins et épicés.