

La Maison Bleue

Pinot Noir

Vin de France - 2024 - **ROUGE**

PRÉSENTATION

Reflet du ciel et de l'océan, La Maison Bleue illustre parfaitement le terroir dont elle provient.

Cette cuvée a bénéficié de la chaleur du soleil du Sud-Ouest pour développer matière et complexité tout en jouissant d'un climat océanique qui lui confère fraîcheur et vivacité.

LE VIN

CÉPAGES: Pinot Noir

VINIFICATION / ÉLEVAGE: Traditionnels.

DÉGUSTATION

Robe profonde et soutenue.

Nez de cassis et de myrtilles avec une touche de réglisse.

La bouche est charnue, la structure tannique est présente avec des tanins fondus.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 16°C.

ACCORDS GOURMANDS: Ce vin se mariera parfaitement avec des grillades, plats en sauce ou une assiette de fromages.

