



# Pierre®

T A I L L E U R D E V I N S



Véritable témoin de l'histoire et joyau du Languedoc, la Cité de Carcassonne est classée au Patrimoine Mondial de l'Humanité. Les vignobles qui l'entourent et leurs vins en sont les ambassadeurs privilégiés. Nous espérons que ce vin vous procurera autant de plaisir à la dégustation que nous en avons eu à le tailler.

## PINOT NOIR

### CITÉ DE CARCASSONNE

Indication Géographique Protégée

**APPELLATION : IGP CITÉ DE CARCASSONNE**

**CÉPAGE : 100% PINOT NOIR**

**SÉLECTION :** Les parcelles se situent entre 150 et 200 mètres d'altitude sur des pentes orientées plutôt Nord, Nord-Est favorisant une douce maturation des baies et donc un bon équilibre sucre/acidité.

**SOL :** Sols argilo-calcaires composés de petite graves.



**VINIFICATION :** La vinification est traditionnelle, en cuves inox avec une courte macération entre 8 et 10 jours. Pigeages réguliers, à partir de raisins sains, entièrement éraflés et cueillis tôt le matin, à maturité optimale. Température de 23/25 °C pour la vinification. Bâtonnage sur lies fines avant FML.

**ÉLEVAGE :** 100% cuve béton pendant 8 mois.

**DÉGUSTATION :** « COUP DE CŒUR »  
Bouche fraîche, gourmande et juteuse. Une belle tension apporte longueur et superbe buvabilité. Une finale tendre avec des tannins veloutés qui prolongent le vin.»

*Baptiste Ross-Bonneau.*  
Chef Sommelier La Barbacane - Hôtel de la Cité



**ACCORD METS & VINS :** Ce vin se dégusterait rafraîchi et servi avec un gravlax de canard, un sar à la tapenade d'olives noires, une panacotta fraise/pistache.

**NOTE : 2017** 13% Alc./Vol. - 750 ml. Dégustation optimale : 13/15°

**GARDE :** Vin à boire dès maintenant et jusqu'en 2021.

