

CHÂTEAU

Pech-Celeyran

SAINT-EXUPÉRY

TERROIR DE LA CLAPE

APPELLATION :

IGP PAYS D'OC-ROUGE

TERROIR:

ARGILO-CALCAIRE AU PIED DES
CÔTEAUX DE LA CLAPE

CÉPAGES:

100% PINOT NOIR

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

TRIAGE ET ÉGRAPPAGE TOTAL.
MACÉRATION SOUS
TEMPÉRATURE CONTÔLÉE
PENDANT 15 JOURS.
FERMENTATION EN CUVE INOX.
ÉLEVAGE DE 5 MOIS EN DEMI-
MUID À CHAUFFE NEUTRE



DÉGUSTATION :

UN PINOT NOIR
LANGUEDOCIEN, AUX NOTES DE
FRUITS DONT LA CERISE ET LA
FRAMBOISE, GOURMAND ET
SOUPLE EN BOUCHE.
ATTAQUE RONDE ET EN
FRAÎCHEUR, DES TANINS FINS ET
SOYEUX, UNE PETITE SUCROSITÉ,
AVEC UNE FINALE LONGUE.

PINOT NOIR