

# L'AGNEAU 2016



Millésime	2016
Couleur	rouge intense
Cépage	70% Pinot Noir - 30% Grenache Noir
Degré	13% vol.
Appellation	IGP Oc

Région	Limoux - Maury
Type de sol	Argilo-calcaire et schiste
Altitude moyenne	100 mètres
rendement	30 HL/Ha
Age moyen des vignes	40 à 90 ans

Mode de vendange	manuelle
Fermentation et élevage	en cuve
Durée	8 mois
Particularités propres	préfermentation à froid
Mode de culture	raisonnée

Mise en bouteille	75 cl
Type	bourguignonne
Cartons	de 12 bouteilles (debout)
Palettisation	840 bouteilles par palette
Code Barre Carton	3760064555 42 3

Accords	Gigot d'agneau, cuissot de chevreuil
Conseils de dégustation	température idéale : 18°
Garde	5 ans

Note de dégustation	Robe d'intensité moyenne, grenat à reflets bruns. Arômes marqués par le pinot noir et le grenache, griotte, groseille bien mûre, prune. Riche et équilibré, la structure est douce et légère, mais soutien une belle persistance. Le pinot noir personnalise, le grenache accompagne. Un tandem inédit et complice !
---------------------	--

## L'Agneau

70% PINOT NOIR - 30% GRENACHE NOIR  
IGP D'OC - 2016

Pinot Noir sur terroir argilo-calcaire et grenache noir sur terroir schiste de Maury. Cet assemblage est inspiré d'anciennes us et coutumes des négociants du nord de la France

*Pinot Noir on Limoux's calk and clay soil and Grenache noir on Maury shisteous soil.*

*This blend is inspired from the antic use of North French wine people blending north varietal with south varietal*

PRODUCT OF FRANCE-PRODUIT DE FRANCE

Bottled by / Embouteillé par : Jean Pla - 66220 St-Paul de Fenouillet à 34560 - France



750 ml.

13% alc./vol.



Contient des sulfites/Contains sulphites/Inholder sulfitter  
Bevat sulfieten/Enthält Sulfite.

Jean Pla Sélection