

LA SOURIS 2017



Millésime	2017
Couleur	rouge intense
Cépage	70% Pinot Noir - 30% Grenache Noir
Degré	13,5% vol.
Appellation	VIN DE FRANCE

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 04 1

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

Note de dégustation	Rubis sombre, pas très intense. Arômes puissants de fruits rouges : prune, cerise mure, pastèque. Une structure douce qui laisse la place à la fraîcheur et gourmandise avec une persistance sur le fruit. Très joli vin, original par son profil aromatique. La personnalité cerise du Pinot est complété par la fraîcheur d'une Grenache à juste maturité avec ses arômes de fruits frais. Bien dans sa jeunesse, il gagnera en harmonie et en onctuosité dans son élevage en bouteille.
---------------------	--

La Souris

70% PINOT NOIR - 30% GRENACHE NOIR
VIN DE FRANCE - 2017

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



13,5% alc./vol. 750 ml.



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

Jean Pla Sélection