



**PINOT NOIR**  
**CHEMINS DE PERRET**  
**IGP PAYS D'OC**



**PAYS D'OC**  
Indication Géographique Protégée  
Vin de cépage

**TERROIR**  
Calcaire Limonieux

**RENDEMENT**  
55 hl/ha

**ASSEMBLAGE**  
Pinot Noir

**DEGRÉ D'ALCOOL**  
12,5

**VINIFICATION**  
Vinification traditionnelle à faible température  
Travail léger de la vendange en fermentation et macération courte.

**ROBE**  
Jolie robe rouge griotte, limpide

**NEZ**  
Nez fin d'amandes grillées et de poivre doux

**BOUCHE**  
Bouche juteuse et légère sur le fruit, belle rondeur

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION**  
16°

**GARDE**  
3 à 4 ans

**ACCORDS METS ET VINS**  
Crumble de tomates • Aubergines et Salakis  
Parmentier de canard fondant

