



Maison Guigard

Pinot

ROUGE

VIN DE FRANCE



TERROIR ----- Argilo-calcaire

VITICULTURE ----- Conduite sur treilles.
Densité 5 000 à 8 000.

CLIMAT ----- Etés chauds propres à un climat semi-continental.
Hivers marqués par l'influence montagnarde,
avec des précipitations importantes au pied des reliefs.

CÉPAGES ----- 100% Pinot noir

VINIFICATION ----- Cuvaison traditionnelle.
Léger passage sous bois.

ROBE ----- Rouge intense.

NEZ ----- Arômes de fruits rouges - cassis, cerises.

BOUCHE ----- Léger, frais et fruité, un peu tannique.

ACCORD ----- Viandes blanches ou rouges, peu relevées.

TEMPÉRATURE ----- Servir à 8 - 10°.

ALCOOL ----- 12°

GARDE ----- Dégustation à partir de la mise en marché.
Garde non conseillée.

Maison GUIGARD - 565, chemin des Guigard - 01680 Groslée-Saint-Benoît

Tél : +33 4 74 39 71 12

caveguigard@laposte.net / www.maison-guigard.fr