

# VOL AU DESSUS D'UN NID DE PINOT NOIR

IGP Cévennes – Rouge

« Vol au-dessus d'un Nid de Pinot Noir » est une cuvée à volume limité, issue de sélections parcellaires conduites en agriculture biologique. Composée des plus beaux Pinots Noirs de notre vignoble bio, elle rend hommage au film culte dont elle s'inspire, en portant un message : la folie des systèmes convenus peut s'effacer au profit de la richesse, du cœur et du travail des femmes et des hommes sincères et généreux.

## Géologie du sol :

Argilo calcaire

## Encépagement :

Pinot Noir

## Âge des vignes :

20 à 40 ans.

## Vinification :

Égrappage. Les fermentations se déroulent en cuve thermo régulées

## Élevage :

en cuve.

## TAV:

13,5% vol

## Rendements :

40 Hl/ha

## Température de service :

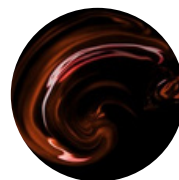
14-16°.

## Durée de conservation :

3 à 5 ans.

## Aspect visuel :

Robe rouge étincelante, reflets et liserai grenat.



## Aspect olfactif :

Arômes de cerise et de mûres fraîches mélangés.



## Aspect gustatif :

Bouche fraîche et souple, cerise et notes de griottes.



## Accords mets et vins :

Sushis ou encore volaille marinée à la crème.



PIÉMONT  
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

PIÉMONT CAUSSES & CÉVENNES, 370 Mnt de Pissevin, 30360 SAINT-MAURICE-DE-CAZEVILLE

