



DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Arlequin


PINOT NOIR

 Terroir	Argilo-calcaire
 Âge des vignes	13 ans
 Rendement moyen	40 hl/ha
 Récolte & Élaboration	

Vendanges manuelles, tri sur pied.
Égrappage total.
Macération longue en cuve thermo-régulée.



Dégustation

15,5 % vol. 

La robe est d'un profond rouge grenat soutenu aux reflets noirs. Beaucoup de fruit et de soleil dans ce pinot qui fleure bon la gelée de mûres, de myrtilles et le kirsch, et qui laisse pointer une envoûtante note de cacao et un fin parfum de bois de santal.

De la bouche, on retient sa générosité, sa sucrosité, ses senteurs chaudes de fruits macérés et ses tanins carrés qui boostent la finale. À apprécier frais dès maintenant mais offre aussi de bien belles promesses d'avenir.



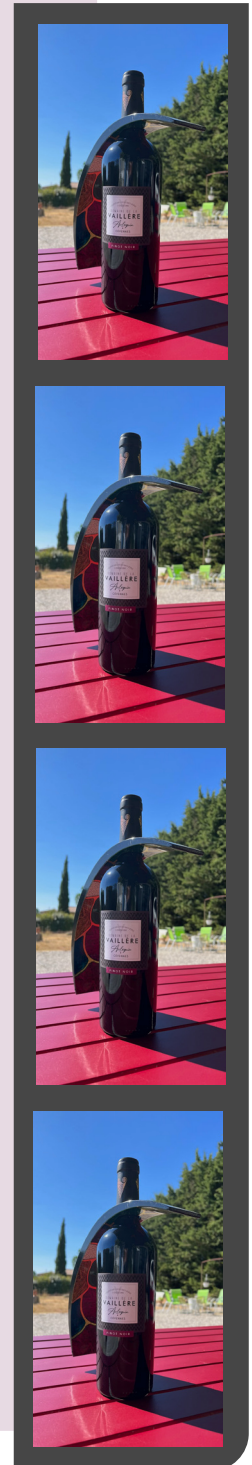
Suggestions

Toasts de foie gras - Magret de canard laqué - Brochettes de poulet teriyaki - Fromages persillés



2300 bouteilles

Potentiel de garde : 5-7 ans



2 0 2 2

Domaine de la Vaillère - SAS DUMACO - 12 route des Côtes - 30350 St Jean de Serres

www.vaillere.fr - domaine@vaillere.fr - +33 (0)4 11 89 37 46

