

PINOT NOIR "SANG DU DRAGON" 2018

Note : Pas noté

Prix

Prix ??de vente29,00 €

[Poser une question sur ce vin](#)

Description du produit

ACHAT MAXIMUM DE 3 BOUTEILLES



Vignifié en Fût de Chêne pendant 20 mois.



Dégustation

Nez aromatique avec des notes fruits rouges : fraises écrasées, cerises et des notes vanillées. Après aération nez d'épices cannelle, vanille
Belle attaque avec une matière veloutée, de la fraîcheur. Long en bouche, tout en finesse. La délicatesse le caractérise. Tanins présents en fin de bouche, très belle rétro-olfaction.



Cépage - 100% PINOT NOIR



Température de service : 13° - 15°



Accords mets & vins

le Pinot Noir Rouge offre sa belle robe sombre et ses tanins fermes aux viandes rouges et aux gibiers. À tester avec des steaks de bison ou d'autruche, un filet de biche accompagné de sa sauce aux airelles, ou un magret de canard aux griottes.

Légende

Le Sang du Dragon est issu du Terroir Brand, qui signifie « Terre de Feu ».La légende raconte que le soleil combatte un Dragon. Ce dernier fût vaincu et contraint à se retirer dans une caverne obscure sous le Brand, expliquant ainsi la chaleur caractéristique du sol de ce terroir. Le Terroir Brand bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel. Orienté au sud, ce terroir très chaud et relativement protégé est d'une grande précocité. Elaboré seulement dans les meilleures années, le Sang du Dragon est un pinot noir bénéficiant d'un élevage patient de 18 mois en barriques. Ce vin aux délicates notes vanillées, au toucher soyeux sera à son apogée ans quelques années seulement. Il se déguste déjà très bien aujourd'hui et s'accommodera sur toutes les belles tables !