



# Pinot Noir « Z »

<b>Appellation</b>	Lavaux AOC
<b>Cépage</b>	Pinot Noir
<b>Altitude</b>	460 – 490m
<b>Âge des vignes</b>	Moyenne de 30 ans
<b>Méthode de taille</b>	Guyot simple, en terrasses
<b>Terroir</b>	Molasses argileuses
<b>Vinification</b>	Elevage en barrique durant 18 mois
<b>Degré alcoolique</b>	13,7% vol.
<b>Aspect</b>	Limpide à l'intensité modérée avec des reflets violacés
<b>Nez</b>	Intensité modérée soulignée par des arômes de framboise et de violette
<b>Bouche</b>	Attaque souple. En bouche, riche, fruité avec des tanins élégants
<b>Accords</b>	Grillades, viandes rouges
<b>Consommation</b>	6 à 10 ans
<b>Température de service</b>	14 - 16 °C
<b>Allergène</b>	Contient des sulfites
<b>Format(s)</b>	75 cl, 150 cl