



ARROGANT
FROG

[Accueil](#) / Arrogant Frog - Pinot Noir 2021

Arrogant Frog - Pinot Noir 2021



Arrogant Frog - Pinot Noir 2021

- **Appellation** : IGP Pays d'Oc
- **Cépages** : 100% Pinot noir

Notes de dégustation



- **Couleur** : Rouge grenat léger et brillant avec des reflets violets.
 - **Nez** : Élégant et complexe, exprime des arômes de fraise, de sous-bois, de cerise à noire, et d'épices douces relayées par des notes de vanille.
 - **Bouche** : Bien équilibrée et élégante. Finale longue et complexe.
 - **Accord mets et vins** : Servir à 15/16°C avec de la charcuterie, des grillades, du gibier, des terrines et ragoûts et des fromages à pâte molle.
- [Description](#)
 - [Avis \(0\)](#)

Le vignoble

- **Type de sol** : argilo-calcaire, localement graveleux.
- **Age des vignes** : de 11 à 23 ans.
- **Taille** : Guyot Simple.
- **Vendanges** : mécaniques de nuit afin d'éviter l'oxydation
- **Rendement moyen** : 45 hl/ha
- **Densité de plantation** : 4400 pieds/ha
- **Altitude** : 200 à 250m
- **Climat** : Méditerranéen avec influences océaniques

Vinification

Les raisins sont éraflés puis subissent une macération pré-fermentaire à froid (10°C). La fermentation se déroule ensuite entre 24 et 28°C. La fermentation malolactique et l'élevage sont réalisés partiellement en barrique et partiellement en cuve.

Avis

Il n'y a pas encore d'avis.

Soyez le premier à laisser votre avis sur "Arrogant Frog – Pinot Noir 2021"

Votre adresse e-mail ne sera pas publiée. Les champs obligatoires sont indiqués avec *

Votre note * ▼

Votre avis *

Nom *

E-mail *

Enregistrer mon nom, mon e-mail et mon site dans le navigateur pour mon prochain commentaire.



Arrogant Frog - Pinot Noir 2021



Δ