

# RACINE PINOT NOIR 2025 ROUGE

## NOS VINS DU SUD



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Trouver en languedoc un pinot clair, léger mais intense et frais nous a pris du temps... c'est finalement sur les coteaux de limoux que nous avons trouvé la perle rare, un fruité typé cerise, de superbes tanins soyeux et une longueur étonnante !

- Pinot noir 100%

### Accords mets et vins

Charcuterie, jambon, pâtés, viandes froides, fromage de chèvre, légumes de printemps, asperges grillées, petits légumes farcis, joue de veau confite, râble de lapin, dinde à la sauce moutarde.

### Détails

**Domaine** : Diva Sud  
**Couleur** : Rouge  
**Millesime** : 2025  
**Degrès** : 12,5 %  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Pinot noir  
**Région** : Languedoc Roussillon  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : IGP Pays d'Oc  
**Nom du Vigneron** : Bruno Lafon & François Chamboissier

### Dégustation

**Robe** : Rouge pâle  
**Nez** : Sa couleur pâle révèle un nez de fruits rouges  
**Bouche** : En bouche le vin garde son impressionnant caractère fruité avec des tanins soyeux et offre une finale longue et fraîche.

### HISTOIRE DU DOMAINE

Bruno est originaire de Meursault et François de Léognan. Après plus de 20 ans de sélection et vente à l'export de top domaines du grand Sud, ils décident de créer chez leurs partenaires vigneronns une petit gamme de cuvées de plaisir basées sur un joli fruit, des tanins fins avec l'idée simple "qu'une bonne bouteille est une bouteille vide !".

### Caractéristiques

**Terroir** : Argile et calcaire, les vignes ont entre 10 et 12 ans. Taille enGuyot. Certaines zones de Limoux offrent un grand potentiel pour le Chardonnay et le Pinot Noir, avec un mélange de climat méditerranéen et océanique tempéré par l'altitude du vignoble.  
**Cépage** : 100% Pinot Noir  
**Vinification** : Les meilleures parcelles de Pinot noir parmi les 20 ha plantés sont égrappées et gardées au frais avant le début de la fermentation. Commence alors une extraction courte pour conserver la délicatesse du fruit et la douceur des tanins.  
**Elevage** : La fermentation et le vieillissement sont faits en cuves béton et en barrique



image not found

[https://boutique.gueufeton.fr/photos\\_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png](https://boutique.gueufeton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png)