

# Mas de LUNÈS

## SECRET DE LUNES PINOT NOIR 2024 - IGP PAYS D'OC

Secret de Lunès est une gamme de vins de cépages bios, qui révèle la typicité de chaque cépage issu de notre propriété Mas de Lunès. Notre Pinot Noir est issu de vignes d'une douzaine d'années au rendement moyen de 75 hl/ha.



### CÉPAGE(S)

100% Pinot Noir

### VIGNOBLE

Terrasse argilo-calcaire.

Climat méditerranéen chaud et sec, tempéré par les vents marins.

Écosystème préservé de garrigue méditerranéenne.

### VINIFICATION

Vendanges mécaniques avec tri embarqué. Egrappage. Fermentation alcoolique en cuve inox à 23-28°C. Extraction par des remontages quotidiens. Fermentation malolactique.

### ÉLEVAGE

6 mois en cuve.

### DÉGUSTATION

ROBE : Rouge vif. NEZ : Expressif aux arômes de fruits rouges (cerise) avec des nuances fumées, empyreumatiques (pierre à fusil). . BOUCHE : Fruitée, avec une structure fine et des tanins souples.

### ACCORDS

A servir sur un des viandes de porc, du veau, une tarte aux légumes ou légumes sauté, ou encore des fromages affinés.

### LABELS ET CERTIFICATIONS

Bio

### CONSEILS DE SERVICE

A servir à 14-15°C

### POTENTIEL DE GARDE

2 à 4 ans

