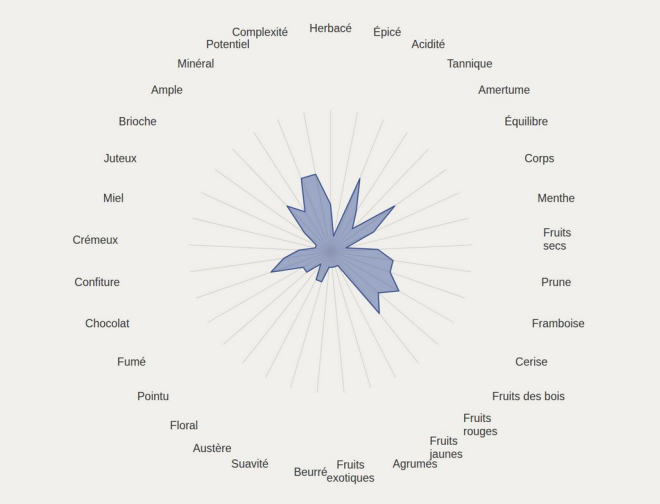
PURE. Rouge

VIN DE FRANCE

Un rouge tout en légèreté : PURE. Rouge est un vin monocépage, issu du Pinotin, un cépage résistant, et d'une seule parcelle de terre rouge. Servi légèrement frais, il se montre fruité et léger, avec une bouche souple et gourmande. Un vin facile à partager, qui trouve naturellement sa place autour d'une table.

MILLÉSIME	*2025*
CÉPAGE	*100% Pinotin*
ALCOOL	*12 %*
VOLUME	*0,75 L*
TEMPÉRATURE DE SERVICE	*15–17 °C*
POTENTIEL DE GARDE	*3 à 5 ans*
DISTINCTIONS & CERTIFICATIONS	*Vin de France* (Certifié par FR-BIO-01.) *Agriculture : France*
PROFIL AROMATIQUE	*Un rouge pour l'été*

Sa robe très sombre se pare de délicats reflets pourpres et bleu-noir. Au nez, le vin s'ouvre sur une expression de fruits noirs, dominée par la myrtille et la cerise noire, accompagnées de notes de fruits des bois. De délicates touches d'amande grillées et de tabac viennent compléter l'ensemble. En bouche, les fruits noirs restent au premier plan ajoutant de la gourmandise à la structure souple de ce vin, soutenue par des tanins fins et légers. La finale, fraîche et fruitée, prolonge les notes de fruits noirs avec une agréable persistance.





TERROIR

Les vignes, âgées de 4 ans, poussent sur du calcaire érodé à forte teneur en sable et en fer, ce qui donne aux sols leur couleur ocre caractéristique.

VINIFICATION & DESCRIPTION

Vendangés tôt le matin, les grappes ne sont pas éraflées et sont mises directement dans des cuves en inox pour garder leur fraîcheur et leur fruit. La vinification commence avec une macération carbonique puis une fermentation alcoolique spontanée. Après un pressurage doux, la fermentation malolactique s'effectue, puis le vin est élevé environ six mois en œuf en béton, gagnant en relief et en texture.

ACCORDS METS & VIN

Le PURE. Pinotin accompagne avec gourmandise une assiette de charcuteries et de fromages, comme du jambon cru, de la coppa avec une tomme de brebis ou du cantal jeune. Il se marie également avec une salade de lentilles et de betteraves rôties, relevée de chèvre frais et d'herbes fraîches, ou bien avec des ravioles aux champignons et parmesan. Pour une cuisine plus ensoleillée, il accompagnera volontiers des légumes grillés ou rôtis aux épices douces. Servi légèrement frais, il met en valeur le caractère gourmand de ces associations.