

Rouge Thonique

par Pinot Bar

L'aventure continue ! Voici le 2ème millésime de Pinot Bar : un gamay printanier, fruité et élégant.

Il se mariera parfaitement avec un ceviche de thon rouge, un pavé d'espadon snacké à la plancha ou un fraisier à la rhubarbe.

Pinot Bar est un négoce viticole morbihannais dont les futures plantations débiteront en 2026 tout proche de l'océan.

A la santé de Léopol qui rejoint notre famille de pêcheurs vinificateurs.



Raisins cultivés par Rémi Pivert à Chavagnes-Les-Eaux (49) ; vinifiés, élevés et mis en bouteille par SASU Pinot Bar à Languidic (F56440)

Vinifié en levures indigènes, non collé, non filtré. Fermentation de 18 jours en cuve inox - 50% de vendanges entières. Élevage de 8 mois en cuve inox et un fût de 228l. Les marcs ont été revalorisés en eau de vie.

Étiquette peinte par Côme, peintre-pêcheur et bon vivant, à retrouver sur Varek Illustrations.

75cl 

Vin de France - Gamay - 2024

Produit de France
Contient des sulfites
LGY24

 12% Vol.