

LAURENT MIQUEL Pinot Noir Solas 2020

16,60\$

* Prix de détail suggéré



Code produit	13584383
Prix licencié	15.66\$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continu
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Indication géographique protégée
Région	Pays d'Oc
Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Taux de sucre	< 0,8 g/l
Fermeture	Liège
À boire	À boire

INFORMATION SUR LE DOMAINE

C'est en 1791 que la famille Miquel fait l'acquisition du Château Cazal Viel.

Aujourd'hui, le vignoble représente le plus grand domaine indépendant de l'appellation Saint-Chinian. Cultivé avec passion par Henri, et son fils Laurent vigneron de 8ième génération, ces terres pauvres donnent naissance à de grands vins d'appellation Saint-Chinian et des blancs d'exception.

NOTES DE DÉGUSTATION

Solas Pinot Noir est équilibré, avec un corps généreux et léger. Des arômes de fraises des bois et de romarin – avec des notes de thé indien épicé en final. La bouche révèle des saveurs de cerises, framboises et mûres.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges nocturnes, macération préfermentaire à froid pendant 5 à 7 jours pour extraire un maximum d'arômes fruités, fermentation jusqu'à 25-26 degrés alternant pigeages et remontages. Elevage majoritaire en cuve inox avec 20 % élevés en barriques d'1 à 2 vins pendant 6 mois pour augmenter la complexité de ce vin.

