VIN DE FRANCE ROUGE 2025 " PINOT NOIR " DOMAINE ERIC LOUIS



Pays	France
Région :	Loire
Sous région :	Centre
Cépage(s) :	Pinot Noir 100%

Note de dégustation :

Vin de couleur rouge rubis.
Nez élégant et pinoté avec des notes de fruits rouges (framboises, cerises, ...).
La bouche est souple, demi corps, bon équilibre et bien représentatif de son cépage.
La finale, fruitée, est de longueur moyenne (4 à 5 caudalies).

Température de service :	Entre 14 et 16 C°
Potentiel de garde :	3 ans dans une bonne cave.

Suggestion(s) gastonomique :

Léger et élégant, ce vin rouge Pinot Noir sera le compagnon idéal de vos plateaux de charcuterie mais aussi de vos viandes blanches et fromages à croutes lavées (léger).

Commentaires du sommelier :

Vigneron depuis plusieurs générations, Eric Louis est établis à Thauvenais, au coeur du Sancerrois. Avec ce Pinot Noir, il signe un '' vin de copains'' agréable, frais et très accessible !

Puissance