

— DOMAINE —  
**La Louvière**  
MALVIÈS MALEPÈRE  
TERRES PYRÉNÉENNES

— **L'AMANT** —

Ayant acquis ses lettres de noblesse dans des vignobles prestigieux, ce Pinot Noir se permet une incartade en Terres Languedociennes pour notre plus grand plaisir ! Avec une concentration qui révèle tous ses arômes de cerise, de cacao et de fumé, ce vin se veut charmeur, élégant à la fois vibrant et envoûtant. Un véritable Amant !

**SPÉCIFICATION**

Cépage : IGP Pays d'Oc : Pinot Noir

Température optimale : 18° - 20°C

Élevage : Huit mois d'élevage en fûts de chêne

Mets et Vins : Il peut être servi avec du risotto aux champignons et à la truffe, du saumon et asperge, du lapin rôti et du confit de canard.

Temps de Garde : 5 ans

**PROFIL ANALYTIQUE**

Alcool : 14,5 % vol

Sucre : <1 g/l

Acidité : 2,87 g/l

