# CENT POUR CENT PINOT NOIR 2025 ROUGE MAGNUM

DOMAINE DU PEYRA

Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Avec en tête les petits pinots gourmands de régions iconiques, je me suis dit que la fraicheur des nuits d'été dans le nord-est de Montpellier était parfaite pour restituer le fruit et la buvabilité de ce cépage. Au final, un Cent pour Cent Pinot Noir qui, même si c'est un régal bu jeune, peut réserver de bonnes surprises au bout d'un an de bouteille et « pinoter » juste ce qu'il faut. Bon voyage !

## Accords mets et vins

Avec une volaille, du poisson grillé, il accompagnera également les apéritifs tapas lorsqu'il est légèrement rafraîchi.

## Détails

**Millesime :** 2025
**Degrès :** 12,5 %
**Contenance :** 1,50 L
**Cépages :** Pinot noir
**Région :** Languedoc Roussillon
**Nom du Vigneron :** François Fourel
**Theme :** Vin frais d'été!
**Domaine :** Domaine du Peyra
**Couleur :** Rouge
**Appellation :** IGP Pays d'Oc

## Dégustation

**Robe :** Robe limpide, brillante
**Nez :** Nez épicé et caractéristique d'un pinot noir avec de petits fruits rouge dans sa jeunesse et des aromes de torrefaction dès une certaine prise de bouteille,
**Bouche :** Bouche pleine, ronde et grasse où le fruit et la douceur sont très présents, belle persistance
**Finale :** Finale fraîche et persistante.
**Garde :** 2 à 3 ans
**Température de service :** 14°C

## Caractéristiques

**Terroir :** Assas - Nord-Est de Montpellier
**Cépage :** 100 % Pinot Noir
**Vendange :** Mécanique
**Viticulture :** Raisonnée
**Vinification :** En cuve béton
**Elevage :** En cuve béton

## HISTOIRE DU DOMAINE

Au plus loin de mes souvenirs d'enfance, la montagne du Pic Saint-Loup a toujours été présente.Toute ma jeunesse a été dominée par ce gentil géant et les pentes escarpées de ses coteaux ont toujours été le terrainde jeu de ces années d'insouciance.Arrivé à l'âge adulte et après un parcours constructif dans le monde du vin, mon monde, j'ai tout naturellement étérattrapé par les bons souvenirs passés au pied du Pic et l'envie de promouvoir ce terroir extraordinaire, origine decertaines des plus belles cuvées du Languedoc, s'est logiquement imposée à moi.J'allais faire un Pic rouge, mon Pic !Cette naissance a été suivie par mes Cent pour Cent, incarnation de cette envie de partager qui m'habite.Chardonnay, Grenache, Pinot Noir et Syrah sont ainsi venus tenir compagnie à mon Pic.12 ans après avoir pris cette décision, force est de constater que le résultat est au rendez-vous et le succès rencontrépar ces vins au cours de ces dernières années ne se dément pas.Aujourd'hui, je vous propose de les découvrir, et avec eux les échos de leur douce bienveillance qui accompagnera àla perfection tous vos moments de convivialité.Bonne dégustation !François Fourel, épicurien du vin !

Plaisirs du vin
Marmande