

# LEVIN

## PINOT NOIR



### Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'Agroforesterie
- Cépage plus résistant



### Sans Allergènes

- Produit Vegan
- Sans Sulfite



### Bouteille Réemploi

- Jusqu'à **20x** lavable
- Consomme 7x moins d'eau que la production de vin
- Rejet de 90% de moins de CO2 que de jeter une bouteille



### CEPAGE

100% Pinot Noir

### TERROIR

Sol  
Argilo-Calcaire  
Climat  
Méditerranéen

### ALC.

0% vol

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 6° à 8° Celsius

### CONSERVATION

Après ouverture, garder au frais (2°-8°C), à consommer durant les 5 jours

### POTENTIEL DE GARDE

3 ans

### SUCRES RÉSIDUELS

3.8g/100ml

## NOTE DE DÉGUSTATION

Cette boisson présente une robe rouge rubis. Le nez dévoile des arômes de cerise, de fruits rouges et de cassis, enrichis d'une touche de vanille. En bouche, il offre un profil tannique bien structuré et un excellent équilibre, créant ainsi une expérience de dégustation harmonieuse.

## VINIFICATION

Récolte de nuit pour bénéficier de température fraîche et préserver la qualité des raisins. Eraflage, foulage. Macération à chaud (60°C) durant 6h, permettant d'extraire la complexité aromatique et les tannins. Après pressurage, le moût fermente avec notre levain naturel, de levures indigènes et bactéries lactiques. Après filtration LEVIN est pasteurisé et embouteillé, offrant un Vin structuré et tannique.