



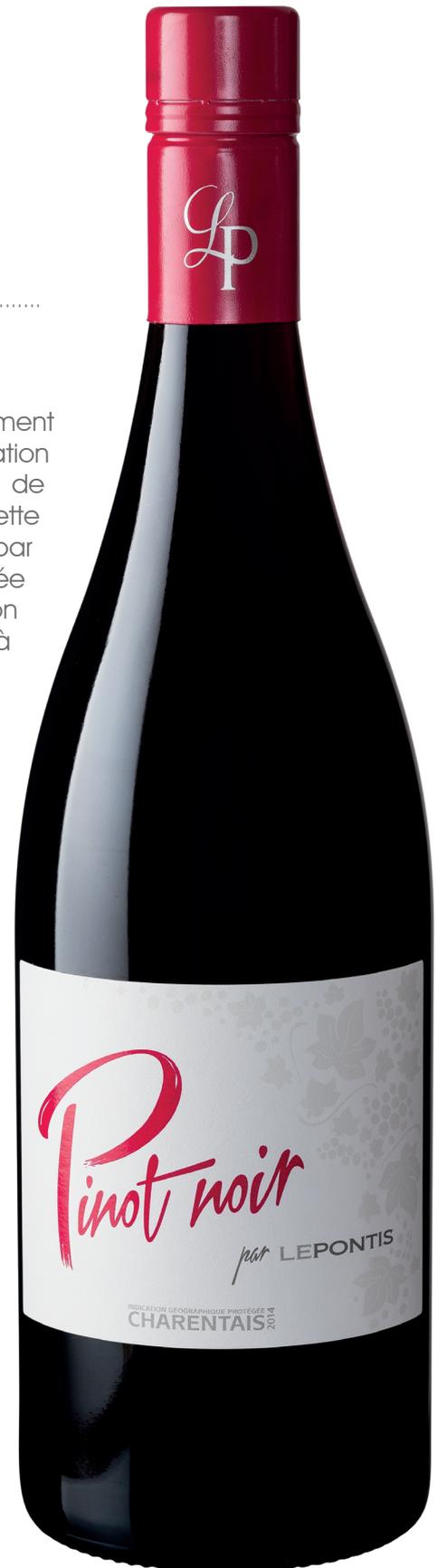
## PINOT NOIR PAR LEPONTIS

### L'ÉLABORATION

Récolte début Octobre de raisins parfaitement mûrs et sains. Macération à froid et fermentation traditionnelle pour une extraction optimale de la couleur et des tanins. Tout au long de cette macération, le jus est remonté 1 à 2 fois par jour pendant environ ¼ d'heure, cette durée et le nombre de remontages est fonction de la couleur désirée, on la détermine à la dégustation. Après le pressurage, la fermentation malolactique se déroule en cuve. Le vin est ensuite collé pour l'éclaircir puis soutiré, et enfin suit un élevage pendant 4 à 5 mois avec quelques aérations pour laisser au vin le temps de fixer sa couleur. La mise en bouteille se fait dans le respect du vin, avec filtration légère et inertage des bouteilles sous gaz azote.

### ELABORATION

*Perfectly ripe and healthy grapes are picked in the beginning of October. Cold maceration is followed by traditional fermentation for optimum extraction of colours and tannins. During maceration the juice is pumped over once or twice a day for about 15 minutes depending on the desired colour. After pressing, malolactic fermentation is carried out in a vat. The wine is then fined to get a lighter colour and racked. It will be matured during 4 to 5 months and aerated from time to time to fix the colour. The bottling process is done with all respects to the wine with a slight filtration and nitrogen inerting.*





# PINOT NOIR PAR LEPONTIS

**NOM**  
*NAME* PINOT NOIR par LEPONTIS

**TYPE**  
*TYPE* Vin Rouge  
Red Wine

**CÉPAGE**  
*GRAPE VARIETY* Pinot Noir

**TERROIR**  
*TERROIR* Charente, Charente-Maritime

**APPELLATION**  
*DESIGNATION* Indication Géographique Protégée CHARENTAIS  
CHARENTAIS Protected Geographical Indication

**RENDEMENT MOYEN**  
*AVERAGE YIELD* 44 HL/HA

**TAUX D'ALCOOL**  
*ALC. BY VOL.* 13% vol.

**SUCRE RÉSIDUEL**  
*RESIDUAL SUGAR* <2 g/L.

**ACIDITÉ TOTALE**  
*TOTAL ACIDITY* 3-4 g/L



**NOTES DE DÉGUSTATION**  
*TASTING NOTES*

D'aspect rubis brillant, ce vin se montre réservé mais typé au nez : notes de cerises, de poivre. Souple en attaque, le palais apparaît frais et friand, fin et fruité.

*Shiny ruby colour, discrete aromas of cherry and black pepper. Fresh and tasty mouth with soft attack, a lot of finesse and a fruit finish.*



**MODE DE DÉGUSTATION**  
*TASTING SUGGESTIONS*

Apéritif, carpaccio de bœuf, tajine de poulet, fromages bleus  
*Aperitif, beef carpaccio, chicken tagine, blue cheese*

**SERVIR À**  
*SERVE AT*

11°C/16°C

**À CONSOMMER**  
*BEST BEFORE*

À consommer dans les deux ans  
*Drink within two years*

**CONDITIONNEMENT**  
*PACKING & LOGISTICS DETAILS*

**BOUTEILLE / BOTTLE**

Type : Bourgogne 75cl.  
*Type : Bourgogne 75cl.*

Fermeture : Capsule à vis StelvinLux+  
*Closure : Screw cap StelvinLux+*

Poids : 1,3kg  
*Weight : 1,3kg*

Hauteur : 299mm  
*Height : 299mm*

Diamètre : 82mm  
*Diameter : 82mm*

**CAISSE / CASE**

Bouteilles par caisse : 6  
*Bottles per case : 6*

Poids d'une caisse : 8 kg  
*Weight of a case : 8 kg*

Dimensions : 265 x 179 x 321  
*Dimensions : 265 x 179 x 321*

**PALETTE / PALLET**

Nombre de bouteilles : 660  
*Number of bottles : 660*

Nombre de cartons : 110  
*Number of cases : 110*

Nombre de couches : 5  
*Number of layers : 5*

Nombre de caisses par couche : 22  
*Number of cases per layer : 22*

Poids brut : 910 kg  
*Gross weight : 910 kg*

Dimensions : 1000 x 1200 x 1755  
*Dimensions : 1000 x 1200 x 1755*

