

# DOMAINE VALÉRY RENAUDAT

## LE P'TIT RENAUDAT

### IGP VAL DE LOIRE - PINOT NOIR



**Pays** : France

**Région viticole** : Centre Loire

**Région naturelle** : le Berry

**Nature du sol** : argilo-calcaire

**Exposition** : sud-est

**Climat** : océanique dégradé

**Surface cultivée** : 1,50 ha

**Age moyen des vignes** : 8 ans

**Rendement moyen** : 55hl/ha

**Technique** : travail du sol et enherbement naturel maîtrisé

**Vendanges** : mécaniques

**Vinification** : cuvaison de 3 semaines

**Élevage** : en cuve

**Degré** : 13%/vol

**Type** : rouge

**Cépage** : pinot noir

**Conditionnement** : carton de 6 ou 12 bouteilles et BIB de 5L

**Contenance** : 75cL ou BIB de 5L

**Mise en bouteille** : à la propriété

**Couleur** : rubis

**Nez** : cassis, cerise griotte, framboise

**Saveurs** : fruité, souple

**Servir avec** : poisson, fromage, charcuterie, viande blanche, barbecue

**Température de service** : 13°C

**Durée de garde** : 3 à 4 ans

3 place des écoles 36260 Reuilly

02 54 49 38 12 - 06 78 52 85 40

domaine@valeryrenaudat.fr

www.valeryrenaudat.fr