

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2026



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE COUDOULET

Pinot Noir le Lou

Couleur : Rouge

Cépage : Pinot noir

Millésime : 2024

Prix indicatif : 7€

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Vendanges égrappées, vinification traditionnelle, élevage en cuve inox 6 mois.

Rendement : 35 hl/ha

Nombre de bouteilles : 28 800 cols

Élevage : Inox

Méthode de culture : Conventionnel

Degré alcoolique : 12,5%

DÉGUSTATION

Robe : Framboise brillante

Nez : Frais, arômes de fraise et fruits rouges

Bouche : Gourmande, accent d'épice douce, notes de cerise

SERVICE

Température : 10-12°C

Accords mets et vins : Apéritif, sushi, poulet rôti, fromage de chèvre

Conditionnement : 75 cl



DOMAINE COUDOULET - 4 rue des caves hautes - 34210 CESSERAS
+33 (0)4 68 49 35 21 - domaineoudoulet@gmail.com - domaineoudoulet.com