

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2026



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

VIGNOBLES JEANJEAN

Secret de Lunès

Pinot noir



Couleur : Rouge
Cépage : Pinot noir
Millésime : 2025
Prix indicatif : 9,50€

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Vendanges mécaniques avec tri embarqué, égrappage, fermentation alcoolique en cuve inox à 23-28°C, extraction par des remontages quotidiens, fermentation malolactique.

Rendement : 80 hl/ha

Nombre de bouteilles : 80 000 cols

Élevage : Inox

Méthode de culture : Biologique, HVE

Degré alcoolique : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Rouge vif

Nez : Expressif, arômes de fruits rouges (cerise)

Bouche : Fruitée, structure fine, tanins souples

SERVICE

Température : 14°C

Accords mets et vins : Apéritif, viandes de porc, veau, tarte aux légumes, fromages affinés

Conditionnement : 75 cl



VIGNOBLES JEANJEAN (ADVINI) - 1 route de l'Enclos - 34725 SAINT-FÉLIX-DE-LODEZ
+33 (0)6 80 98 32 42 - brigitte.barreiro@vignobles-jeanjean.com - vignobles-jeanjean.com