

# LEFORT



DOMAINE DE VILLENEUVE



## ENTRE COWPIN

**CÉPAGE :**  
Pinot Noir 100%

**Terroir :** argilo-schisteux  
**Degré :** 13%

### VINIFICATION :

---

C'est le premier vendangé avec une vinification très simple. La météo a bien aidé le soleil de cet été. Le jus a gardé en mémoire les valeurs ensoleillées de la récolte et de notre terroir de Trémont.

### DÉGUSTATION :

---

Ce qui surprend de suite, ce sont ses notes aromatiques de fruits frais, qui sentent bon le printemps, et ses premières cerises.

Une bouche d'une gourmandise, pleine de friandise, très gouleyante qui montre bien que notre Pinot Noir convient très bien sur le coteaux schisteux.

### ACCORDS METS & VINS:

---

Tout simplement très bon à l'apéritif avec une planche de charcuterie, fromage ou l'été autour d'un repas estival.

Servir entre 13 et 15°C.

### CONDITIONNEMENT :

---

Disponible en bouteille de 0.75cl.

DOMAINE DE VILLENEUVE  
LEFORT ET FILS  
3, Villeneuve - Trémont  
49310 LYS HAUT LAYON

Tél. : 02.41.59.40.26  
E-Mail : [gaeclefortetfils@orange.fr](mailto:gaeclefortetfils@orange.fr)  
<http://www.domainedevilleneuve.fr>