



Arrogant Frog Pinot Noir 2008

Arrogant Frog est né dans la région française du Languedoc. Il s'agit d'un vin fier de ses origines méditerranéennes et bien déterminé à démontrer sa supériorité. Arrogant Frog c'est la qualité Arrogant Frog à un prix Arrogant Frog. En bref, c'est une relation qualité prix exceptionnelle et destinée à vous impressionner !

Cette grenouille est typiquement française mais elle a sauté du verre avec une attitude et un style tellement nouveau monde! Vins de couleurs intenses, aux arômes très fruités et au palais soyeux, sa qualité est préservée avec une capsule à vis, qui vous garantit un excellent verre de vin à n'importe quel moment.

Arrogant Frog trouve ses origines sur les collines ensoleillées du Languedoc entre la mer Méditerranée et la vallée de l'Hérault, et est vinifié par notre humble œnologue (The humble winemaker).



Cépage: 100% Pinot Noir
Région: Languedoc
Vin de Pays d'Oc

Le vignoble

Vignes de 16 ans. Les vignobles sont cultivés suivant les principes de l'agriculture raisonnée.

Type de sol: argilo-calcaire avec des pierres

Vendanges : mécaniques et de nuit, pour éviter toute oxydation

Rendement moyen : 55 hl/ha



Caractéristiques du vin

- Alcool : 13,4%
- Sucre : 2g/l
- Acidité totale : 3,3 g/l
- pH : 3,65



Vinification

Eraflage, macération pelliculaire à 10°C durant 3 jours dans le but d'atteindre une meilleure extraction des arômes et de la couleur. Fermentation avec des levures sélectionnées à 25°C maximum. Macération pelliculaire pendant 5 jours et pressage. Seulement les premières presses sont utilisées. 50% du vin est élevé en barrique de chêne neuf pendant 7 mois. Le reste est élevé en cuves d'acier inoxydable. Après l'élevage en barrique, le vin est de nouveau gardé en fûts pendant 2 mois avant son embouteillage.



Notes de dégustation

Couleur : Vif et d'un léger rouge rubis

Nez : très élégant, il en ressort une quintessence de petites baies rouges, fraises, cerises et arômes légers épicés, avec une touche de vanille.

Bouche : un vin de corps moyen, aux tanins mûrs et une acidité qui présage un bon vieillissement. Il développe des arômes délicats et une longue finale en bouche.

Accord mets et vins : 16°C. A servir sur de l'agneau grillé, du porc où du veau, de la viande de gibier où des fromages à pâte molle.

*Domaines Paul Mas – Route de Villeveyrac – 34530 Montagnac – France
Tel : + 33 (0) 467901610 - Fax : + 33 (0) 467980060 – info@paulmas.com*

Prova da safra 2011. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.