

Pinot Noir Les Barriques



Cépages :

100% Pinot Noir

Origines :

Récemment introduit en Languedoc, ce cépage bourguignon se complait ici sur sols argilo-calcaires où il atteint une maturité complète. Vignes à petit rendement, menées en cordon de royat.

Vinification :

Traditionnelle en cuve inox avec cuvaison courte. Pigeage traditionnel. 6 mois de fût.

Conservation :

Cinq à sept ans, mais peut s'apprécier dès la seconde année.

Robe :

Bien soutenue, profonde.

Nez :

Cassis, réglisse, cerise.

Bouche :

Structurée, assez vineuse, riche. Demande un an pour s'harmoniser.

Suggestions :

Cuisine régionale, grillades, fromages à croûte fleurie. Servir à 16°-60

Grape varieties :

100% Pinot Noir

Origin :

Recently introduced in the Languedoc this Burgundian grape is at home here upon limestone/ clay soils where it ripens fully.

Low yields from vines pruned in the Cordon de Royat method.

Vinification :

Traditional fermentation in stainless steel with a short fermentation; cap is punched down. 6 months in barrels.

Conservation :

Can be cellared for 5 to 7 years but shows well after 2.

Colour :

Intense medium ruby colour.

Bouquet :

Bouquet of blackcurrant, liquorice and cherries.

Palate :

Rich and vinous palate.

Suggestions :

Accompanies local dishes, grills, moderately flavoured cheeses. Serve at 16° C./60,8 °F

Bedruiving :

100% Pinot Noir

Herkomst :

Deze, in de Languedoc, recent aangeplante Bourgondische druivensoort, gedijt goed in kalk- kleigronden waar ze tot volle rijping komt. Wijngaarden met een laag rendement; gesnoeid in "cordon royal".

Vinificatie :

Op traditionele manier; in inox kuipen gedurende een korte periode. 6 maanden in het vat.

Bewaring :

5 tot 7 jaar, mag gedronken worden vanaf het 2e jaar

Uitzicht :

Mooie diepe kleur.

Neus :

Zwarte bes, zoethout, kers.

Mond :

Gestructureerd, tamelijk vettig, rijk. Heeft 1 jaar nodig om te harmoniseren.

Suggesties :

Regionale keuken, grillades, witschimmelkaas. Opdienen à 16°C.

Rebsorten :

100% Pinot Noir

Herkunft :

Erst seit kurzem im Languedoc angesiedelt, fühlt sich diese Burgunder-Traube auf den ton-kalkhaltigen Böden wohl und erreicht ihre volle Reife. Rebstöcke mit kleinen Erträgen, in Kordonziehung aufgebunden.

Vinifikation :

Traditionell in Edelstahltanks mit kurzer Maischegärung. Traditionelles Mahlen. 6 Monate im Fass

Haltbarkeit :

Fünf bis sieben Jahre, kann aber schon ab dem zweiten Jahr getrunken werden.

Farbe :

Kräftig und tief.

Nase :

Schwarze Johannisbeere, Lakritze, Kirsche.

Mund :

Strukturiert, recht wenig, reich. Braucht ein Jahr für vollständige Harmonie.

Serviervorschläge :

Regionale Küche, Gegrilltes, Edelschimmelkäse. Bei 16° servieren.