



MAISON VIALADE PINOT NOIR I.G.P. PAYS D'OC

Producent : Gemaakt door het team van Domaines Auriol

Druivenras: 100% Pinot Noir

Bodem: Klei en leisteen

Kleur: Intense robijnrode kleur

Geur: Zwarte bessen en gember

Smaak: Elegant en verfijnd

Serveren: 16-18°C. De wijn kan zich nog zeker 3 tot 4 jaar ontwikkelen op fles!

Wijn-spijs: Geweldige combinatie met gevogelte en morillesaus, geroosterde kip, milde kazen of zelfs bij een chocolade dessert. Maar zo als los glas ook een uitstekende wijn!

Vinificatie: Deze druiven worden gedeeltelijk machinaal geoogst en daar waar de machines niet kunnen komen met de hand geplukt. Ieder perceel wordt apart geoogst op de perfecte rijpheid. De druiventrossen worden volledig ontsteeld. De fermentatie vindt plaats in RVS tanks. Er wordt speciale zorg besteed aan de temperatuur van de vergisting en het overpompen zonder zuurstof om een Pinot Noir te krijgen met hoge concentratie en de typische aromatische eigenschappen van het mediterrane klimaat.

Historie : Het zijn percelen druiven die speciaal geselecteerd worden op toegankelijkheid en het geven van soepele wijnen. De wijnen van Maison Vialade zijn een dank betuiging aan Jean Vialade die zich in 2011 85 jaar oud werd. Een range van wijnen met elegante stijl en mediterrane traditie!

Geografie: Deze wijngaarden zijn in terrasstijl gebouwd langs de mediterrane kust, in de Minervois regio. De wijngaarden genieten van een droog en warm klimaat wat wordt getemperd door de hoogte (150 tot 200 meter). Dit helpt de aromatische ontwikkeling van de druiven tijdens het afrijpen. De percelen hebben een noordelijke expositie wat de Pinot Noir zijn verfijning geeft.

