

Пино Ноар Лафоре

Pinot Noir Laforet

Joseph Drouhin®

Произход

Държава	Франция
Винен регион	Бургундия
Винарна	Жозеф Друен

Технически данни

Сортов състав	Пино Ноар
Вид	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Винтова капачка

Винификация

Мацерацията и винификацията отнемат 2 до 3 седмици. Ферментация с диви дрожди. Температурата на мацерация и ферментация е под строг контрол, за да се управлява напълно процеса на екстракция (екстракцията придава цвят и субстанция на виното, но никога не трябва да вреди на неговия финес и типичен характер).

Отлежаване

В съдове от неръждаема стомана за 7 - 8 месеца. Част от виното отлежава в използвани френски дъбови барици.

Описание

Накратко

Това вино е създадено като парфюм. Бленда за LaForet е между вино от Кот Шалонез заради неговата елегантност и северната част на Кот де Нюи заради неговата дълбочина. Пино Ноар с отлична палитра от вкусове и структура, които го правят надеждно и автентично вино за преоткриване година след година.

Дегустационни бележки

Вино, пълно с чар! Ярък, рубиненочервен цвят и богат нос с аромати на червени плодове (малини, червено френско грозде, горска ягода). На вкус, виното е приятно, плодово и освежаващо, с кадифени танини и истински елегантно.

Съчетание с храна

Отлично като аперитив или с различни разядки, пиле на грил, паста с песто или доматиен сос.

Бележки

