



Gargantuavis Pinot Noir

Algemeen

Deze 100% Pinot Noir-wijn komt uit wijngaarden gelegen in Limoux, meer bepaald in de vallei van de Aude, en genieten van uitzonderlijke klimatologische omstandigheden.

De grote diversiteit aan ondergronden doet het beste in de Pinot Noir-druif naar boven komen. De vallei van de Aude is ook beroemd voor zijn vele fossiele overblijfselen die de ondergrond een fijne minerale toets geven. Gargantuavis ... inderdaad een dinosaurus. Ook één van de laatste waarvan overblijfselen en eieren werden gevonden in Europa meer bepaald in de vallei van de Aude.

Naast deze overblijfselen heeft de bodem uiteraard nog meer fossiele resten te bieden. Ideaal om goede, minerale wijnen te maken en dus ook om Pinot Noir te verbouwen. De rode kleigrond doorspekt met kalksteen en fossielen is een ideale terroir.

De unieke condities gecombineerd met het "Protect Planet"-charter (lage rendementen, strict snoeien, ...) resulteren in de beste druiven om deze wijn te maken. Respect voor het milieu en voor de natuurlijke cycli gecombineerd met een biodynamische insteek geven de druiven een 'groen' tintje.

Alle druiven worden met de hand geplukt en getransporteerd in kleine containers. Vinificatie in kleine vaten, dubbele pigéage en verdere élevage op eiken vaten gedurende 12 maanden.

Soort

Rood fijn

Bodem en ondergrond

Kalk, Klei

Druif

Pinot Noir

Land

Frankrijk

Regio

Limoux

Jaargang

2020

Rijping

Oude vaten

Vatrijping

12 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Licht intens kersenrood.

Geur

Fris fruitgeur toetsen (bessen, aardbei, ...) gecombineerd met een kruidige noot (peper, nootmuskaat), vanille, sous-bois en een frisse toets. Mineraliteit komt ook hier opnieuw de kop opsteken.



Smaak

Elegante, fijne wijnen waarbij de frisheid een hoofdrol speelt, tannines maken in zeer beperkte mate de dienst uit.

Gastronomie

Mag ook iets kouder geserveerd worden. Leuke combinaties met BBQ, kazen, pasta's, rund, varken, ...

Lekker bij

BBQ, Charcuterie, Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen, Pastagerechten, Rundsvlees, Varkensvlees

Alcoholgehalte

13.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

5 jaar