Héritage Pinot Noir, An 940 IGP d’Oc Bio, Gérard Bertrand



Héritage Pinot Noir An 940 is een eerbetoon aan de culturele rijkdom van de langue d'oc, een taal die gesproken werd door de Troubadours in de Middeleeuwen. Deze wijn belichaamt de elegantie en finesse van de Pinot Noir druif, gesublimeerd door een uitzonderlijk terroir in de Pays d'Oc. De zorgvuldige vinificatie en gedeeltelijke rijping op vat maken dit een verfijnde cuvée, perfect in balans tussen fruitigheid en complexiteit.

Oorsprong: Het Pays d'Oc terroir, gelegen tussen Narbonne en de Middellandse Zee, biedt een ideale omgeving voor pinot noir. De rijke, goed gedraineerde bodems, gecombineerd met een mediterraan microklimaat, laten de druiven perfect rijpen met behoud van hun frisheid en natuurlijke elegantie.

Druiven: 100% pinot noir

Vinificatie: In juni wordt er groen geoogst om de opbrengst te beperken en de aroma's te concentreren. De druiven worden eind september geoogst wanneer ze perfect rijp zijn en vervolgens ontsteeld voor een maceratie van 10-15 dagen. De dop wordt naar beneden geslagen en de wijn rijpt gedeeltelijk in vaten van 225 liter om het beste uit de schillen te halen, voor een delicate persing en zorgvuldige botteling.

Degustatie: In de neus onthult deze Pinot Noir intense aroma's van rijpe kersen, versterkt door delicate toetsen van wilde framboos en specerijen. In de mond komt de rijpheid van de kersen volledig tot uiting, vergezeld van een subtiele toets van toast die diepte en persistentie toevoegt. Met zijn zijdezachte textuur en elegante afdronk is dit een wijn van grote finesse, waar fruitigheid en geroosterdheid in perfecte harmonie zijn.

Bewaarpotentieel: van 2 tot 4 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Il se marie parfaitement avec des plats délicats comme un agneau grillé ou un tajine de poulet, où sa complexité aromatique sublime les saveurs. Il accompagne également à merveille des fromages affinés...

- Bourgondische fondue
- ...