

Cosette Pinoit Noir IGP d'OC



Geïnspireerd door het verhaal van Cosette en haar gezellige bistrot-tafels, toont deze Pinot Noir wijn in zijn meest toegankelijke vorm. Een soepele, fruitige en van nature lichte rode wijn, ontworpen voor gedeelde momenten zonder formaliteit. De elegantie van Pinot Noir, de ziel van het bistrot en de vrijheid om wijn anders te beleven.

Oorsprong: Afkomstig van percelen op noordgerichte hellingen in Puisseguier, in de Pays d'Oc. Deze koelere ligging vertraagt de rijping en bewaart het natuurlijke evenwicht van Pinot Noir. De bodems zijn ideaal voor dit druivenras en zorgen voor een elegante fruitexpressie met behoud van frisheid en finesse.

Druiven: Pinot Noir

Vinificatie: Courte fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées entre 24 et 28 °C afin de favoriser une extraction douce des composés aromatiques. Des remontages réguliers assurent une extraction homogène et préservent la fraîcheur du fruit. La fermentation malolactique est ensuite réalisée pour apporter souplesse et équilibre. Korte alcoholische gisting in roestvrijstalen tanks met temperatuurcontrole tussen 24 en 28 °C, gericht op een zachte extractie van aromatische componenten. Regelmatige overpompings zorgen voor een homogene extractie en behouden de fruitige frisheid. Daarna volgt een malolactische gisting voor extra rondheid en balans. Rijping in roestvrijstalen tanks gedurende 2 tot 3 maanden om structuur, rondheid en soepelheid te verfijnen, met behoud van een licht en toegankelijk stijlprofiel.

Degustatie: Heldere robijnrode kleur. Fijne neus van frisse rode vruchten met subtiele florale toetsen van viooltjes. In de mond soepel, licht en fruitig, met een frisse en zijdezachte afdronk.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Combinatie gerechten: Idéal avec des charcuteries fines, des volailles grillées, des fromages doux ou une quiche aux légumes. S'apprécie également légèrement rafraîchi