

Sigva

Métairie d'Alon Pinot Noir Le Village

Artikelnummer: 73278

Ursprung: Languedoc-Roussillon

Druva: 100% Pinot Noir

Årgång: 2023

Volym: 750 ml

Förpackning: Glasflaska med naturkork

Kategori: Ekologisk, Rött vin



Smakbeskrivning:

Vinet har en vacker körsbärsröd färg och en underbar doft av röda bär. Det finns även blommiga noter av pion med en touch av ingefära och körsbär. Mycket fräsch och rund smak med inslag av lakrits och vitpeppar. Ett elegant vin som har en lång eftersmak i en typisk "Pinot Noir stil" från Bourgogne.

Skörd/Vinifikation:

Detta vin odlas på hög höjd där druvorna gynnas av den svala nattetemperaturen och soliga dagar. Delar av druvorna kom från de 12-åriga gamla vinstockarna som vätter mot norr i en varm sänka som möjliggjorde en långsam mognad av druvorna och som gav en fin balans till vinet. Druvorna krossades och avstjälkade innan de överfördes till öppna tankar av rostfritt stål. Maceration varade i ungefär två veckor. Druvskalen trycktes ned några gånger. Jäsningstemperaturer övervakades och överskred aldrig 23 ° C. 60% av vinet fick mogna i rostfria ståltankar vid en relativt låg temperaturer under 9 månader och resterande 40% fick mogna i 3 och 4-åriga gamla ekfat i 6 månader.

Passar till:

Grillat kalvkött med grädde och svamp, men också till eleganta fågelrätter som t.ex pärlhöna men också till nötkött med vinsås, charkuterier eller risotto med svamp eller ost.

Information om producent:

I den södra delen av Frankrike närmare bestämt i Haut-Languedoc Vallée de l'Aude hittar vi den lilla ekologiska vingården Domaine de la Métairie d'Alon. En plats med extraordinär jordmån där den världsberömda druvorna Pinot Noir och Chardonnay fått utgöra grunden till Domaine de la Métairie d'Alon Le Village Pinot Noir. Viner som bjuder på extraordinära karaktärer, allt skapat med största omsorg. Domaine de la Métairie d'Alon ägs av de två vinproducerande kompanjonerna Nerida Abbotts och Laurent Delaunay, vilka också är de som innehar den stora egendomen Abbotts & Delaunay. Nerida och Laurent hade länge arbetat med att producera några av de finaste vinerna i Languedoc som med sitt varma klimat är känt för sin produktion av fylliga röda viner på klassiska druvor såsom Grenache, Syrah och Mourvèdre. Laurent som har sin bakgrund i den nordligare regionen Bourgogne,

hade länge en dröm om att finna ett klimat inom Languedoc som var tillräckligt svalt för att tillåta odling av Pinot Noir och Chardonnay av hög kvalitet. Sagt och gjort, efter mycket letande visade det sig att den lilla pärlan Domaine de la Métairie d'Alon i den lilla byn Magrie hade just det egenskaper han letade efter. Vingården ligger cirka 20 kilometer söder om den berömda medeltida staden och är beläget på en hög och torr platå som ger en perfekt match för både Pinot Noir och Chardonnay. Vingården består av 25 hektar vinodlingar, spridda över hela 25 små tomter runt byn. Domänen är certifierad 100% ekologisk och man arbetar med största respekt för naturen.