

de wijnagent

Le Guignard Premium Barrique Pinot Noir No. 8

	De Wijnagent over deze wijn: "Een moderne Pinot Noir van de hoger gelegen wijngaarden in het zuiden van Frankrijk. Dat geeft de wijn een bepaalde verleidelijkheid mee die gepaard gaat met frisheid en elegantie en fijne aroma's. Een mooie toevoeging in de reeks van Le Guignard."
	Druifsoort(en): 100% Pinot Noir
	Herkomst: Frankrijk, Languedoc.
	Vinificatie: Vergisting vindt plaats in roestvrij stalen tanks op een temperatuur van 28-30 graden inclusief de schillen. Vervolgens rijpt de wijn 9 maanden in Franse eikenhouten barriques waarvan een deel nieuw is.
	Smaak: > In de geur de klassieke kenmerken van Pinot Noir: kersen, roden bessen en aardbei. De houtrijping zorgt voor kenmerken zoals vanille, toast en een kruidige toets.
	Wijn/Spijs: > Kiprollade uit de oven met tijm, knoflook en rozemarijn. > Risotto met paddenstoelen. > Tonijnsteak. > Gegrilde groenten. > Zachte romige kazen.
	Het lekkerst: Op dronk en tot 5 jaar te bewaren na oogst.
	Extra: > 13% alcohol. > Doos van 6. > Kurk. > Drinktemperatuur: 14-16 graden.

