



## LA VILLETTE PINOT NOIR VDF



### Druivenras/Vinificatie

Deze wijn is gemaakt van 100% Pinot Noir druiven. De wijngaarden liggen op hellingen aan de voet van de koele Pyreneeën en Cevennen, in het zuiden van Frankrijk. De bodem bestaat uit kalksteen, wat perfect is voor de delicate Pinot Noir.

De vinificatie begint met 2 dagen pre-fermentatie. Daarna volgt een koude maceratie om het frisse fruit te vangen in de wijn, gevolgd door 2 weken van vergisten.

De wijn rijpt 6 maanden in Frans eiken en wordt vroeg gebotteld op de primaire smaken van de druiven te behouden.

### Proefnotitie

Verfrissende en subtiele aromas van rijpe frambozen en veenbessen met een hint van pruim en toast. In de mond een mooie balans van rijp fruit en frisheid met een aantrekkelijk kruidige rookmaak.

### Wijn/Spijs

Deze lichte rode wijn is bij uitstek de wijn voor bij kalfsvlees en eend. Maar ook is hij te combineren met onder andere gevogelte en paté's.



## PRODUCENT

### La Vilette

Het doel van de La Vilette wijnmakers is een wijn te maken met de authentieke Franse uitstraling voor drinkers wereldwijd. Daarnaast willen zij een overvloedige wijn maken in een aantrekkelijke en betrouwbare verpakking met de romantische Franse uitstraling die ook de kwaliteit van de wijn representeert.



## INFO

Productnummer	1788/18	Ei Allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Zuid-Frankrijk	Bevat Sulfiet	Ja
Subgebied	Pays d'Oc	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Rood	Biologisch	Nee
Alcohol	13	Type sluiting	Stelvin
		Aantal per verpakking	6
		GTIN product	3525490025342
		GTIN verpakking	3525492025340