

Naam van de wijn: CORETTE Pinot Noir

Producent: CORETTE

Herkomstbenaming: Vin de Pays/IGP d'Oc, Languedoc-Roussillon, Sud de France

Druivenras(sen): pinot noir 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Deze, exclusief voor de vakhandel en horeca ontwikkelde serie wijnen bestaat uit 8 producten, telkens vervaardigd uit één enkele druivensoort. Er is veel aandacht besteedt aan de uitstraling van de CORETTE wijnen (o.a. etiketten, flessen en presentatie op de website). De CORETTE serie bevat 8 mono-cépage wijnen uit de Pays d'Oc: 4 rode, 3 witte en 1 rosé wijnen. CORETTE staat voor pure, zuivere en (h)eerlijke wijnen voor elke dag; wijnen waarbij de geur- en smaakeigenschappen van de druif goed tot uiting komen. De chique en stijlvolle uitmonstering zorgen op elke tafel voor de juiste beleving.



Deze CORETTE Pinot Noir komt van hooggelegen wijngaarden die aan de voet van de Pyreneeën liggen. Het relatief koele klimaat in combinatie met de kalkbodem zorgt voor een elegante frisse wijn. Voor extra complexiteit wordt een deel van de wijn gelagerd op eikenhouten vaten. De typische fruittonen van de pinot noir komen hierdoor goed tot uiting.

Vinificatie (wijnbereiding): om extra kleur en smaakstoffen uit de druivenschillen te halen, wordt de most eerst een aantal dagen ingeweekt met de schillen en daarna op relatief koele temperatuur vergist. Voor extra complexiteit wordt 25% van de wijnen zes tot negen maanden gelagerd op eikenhouten vaten.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: de wijn heeft een prachtige, heldere rode kleur en aroma's van rood fruit (frambozen en aardbeien) en specerijen (kaneel en komijn). Een ronde en frisse fruitige wijn met een elegant en toegankelijk karakter. Serveren: 14-17°C. Bewaren: binnen 1-2 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: uitstekende wijn voor op het terras, bij de barbecue en bij picknicks. Aan tafel combineert deze pinot noir goed met fijn en licht vlees of gevogelte, bij patés, maar ook bij vis en lichte kazen.

Smaaktype: medium vol, fris, licht, elegant en aromatisch.