

OURNAC FRÈRES

# Mélasses 1ère Qualité (Pinot Noir)- 2022

Pays d'Oc · Red wine



GRAPES  
Pinot Noir

VOLUME  
0,75 l

## TASTING NOTES

### APPEARANCE

*Lys rubinrød.*

### AROMA

*Mye friskhet, krydder, kirsebær-kirsch med godt integrerte fattoner og hint av mynte.*

### PALATE

*Fyldig, med svært myke tanniner og fin tekstur. Mye kirsebærfrukt, ristede toner og en frisk avslutning. En raffinert vin med kompleksitet.*

## WINEMAKING

Håndplukkede druer, gjæring med hele klaser, stamping med føttene, spontangjæring med naturlig gjær i åpne kar, nedstamping og langsom infusjon. Malolaktisk gjæring på fat, deretter 10 måneder på eikefat fra François Frères. Lav svoveltilsetning før tapping (<20 mg/l). 15 år gamle vinstokker fra parsellen «Les Izardes», bærekraftig drift med grasdekke mellom radene. Begrenset opplag på 4 150 flasker.

#### AVAILABILITY

AVAILABLE AT VINMONOPOLET

**kr 309,5**

[vinmonopolet.no/p/18963801](https://vinmonopolet.no/p/18963801)