

OURNAC FRÈRES

Mélasses 1ère Qualité (Pinot Noir)- 2022

Pays d'Oc · Rødvin

**DRUER**
Pinot Noir**VOLUM**
0,75 l**SMAKSNOTATER****UTSEENDE***Lys rubinrød.***AROMA***Mye friskhet, krydder, kirsebær-kirsch med godt integrerte fattoner og hint av mynte.***SMAK***Fyldig, med svært myke tanniner og fin tekstur. Mye kirsebærfrukt, ristede toner og en frisk avslutning. En raffinert vin med kompleksitet.***SLIK LAGES DEN**

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.

TILGJENGELIGHET

TILGJENGELIG PÅ VINMONOPOLET

kr 309,5

vinmonopolet.no/p/18963801