



Léchez

Pinot Noir Bielersee AOC, Domaine Bonnet du Fou

La finesse bourguignonne au bord du lac de Bienne

Description:

Contrairement au vignoble de Gaucheten, plus frais, Léchez bénéficie d'une exposition sud-ouest ensoleillée, de nombreuses heures d'ensoleillement et d'un sol plus argileux. Ces conditions confèrent au vin davantage de densité, de structure et de notes de fruits noirs, sans pour autant lui faire perdre son élégance bourguignonne. Afin de restituer fidèlement le caractère de ce terroir d'exception, le Domaine Bonnet du Fou mise sur une fermentation spontanée, un élevage de douze mois en double barriques usagées et une utilisation délibérément modérée du bois. Il en résulte le Pinot Noir le plus puissant et le plus charmant du domaine, qui allie harmonieusement le caractère précis de son terroir et la finesse bourguignonne.

Profile aromatique:

Die Einzellage «Léchez» profitiert von einem etwas wärmeren Mikroklima und weist zudem einen höheren Lehmanteil auf. Das verleiht dem Wein eine ausdrucksstarke Aromatik mit Noten von schwarzen Kirschen, reifen Zwetschgen und einem feinen Hauch Leder. Würzige Nuancen von Nelken und schwarzem Pfeffer sowie eine lebendige Frische runden das Bouquet harmonisch ab.

Am Gaumen präsentiert sich der Pinot Noir saftig, kraftvoll und zugleich elegant. Die markante Struktur wird von perfekt integrierten Tanninen getragen, während sich Frische und Konzentration in idealer Balance befinden. Nach etwas Belüftung entfaltet sich die dunkle Frucht noch intensiver und wird von dezenten erdigen sowie würzigen Facetten begleitet.

Va bien avec:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Suisse

Producteur: Domaine Bonnet du Fou

Fabrication: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Teneur en alcool: 13.0%

Prêt à boire: jusqu'en 2035

Raisins: 100% Pinot Noir

N° article: 1468824

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Léchez

Pinot Noir Bielersee AOC
Domaine Bonnet du Fou

Pays d'origine: Suisse
Classifications: Score 19/20
Raisins: 100% Pinot Noir
Prêt à boire: jusqu'en 2035
Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Fabrication: 12 Mois en Barrique
Teneur en alcool: 13.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.