



Acusp

Pinot Noir, Costers del Segre DO, Castell d'Encus

Pinot Noir des hauts plateaux plein de délicatesse et d'élégance

Beschreibung:

Les vignobles de Castell d'Encus sont situés à des altitudes comprises entre 800 et 1230 mètres au-dessus du niveau de la mer. Le climat frais des Pyrénées, associé au style puriste du vigneron Raül Bobet, confère à ce Pinot Noir son caractère unique. Le résultat est un bourgogne rouge élégant, qui offre une harmonie parfaite entre des arômes fruités et des notes agréablement acidulées et épicées, ainsi que le contraste typique de ce cépage entre la douceur et la fraîcheur.

Degustationsnotiz:

Rouge grenat brillant avec de délicats reflets rubis. Délicates notes fruitées de cerise et de fraise des bois, sur de tendres nuances florales et d'agréables notes herbacées, épicées et de tabac fumé. Palais complexe et multidimensionnel : les arômes typique de pinot, fraises et framboises mûres, sont accentués par des tannins ciselés qui apportent de la substance et qui, avec les nuances toastées, forment un contrepoids puissant et épicé à l'élégant fruit. Une veine d'acidité parfaitement intégrée procure fraîcheur, profondeur et longueur en bouche.

Accompagne idéalement:

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Espagne
Produzent:	Costers del Segre DO
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1278420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Acusp

Pinot Noir
Costers del Segre DO

Herkunft:	Espagne
Notation:	Parker 94/100, Tim Atkin 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.