



Pinot Noir The Plow

Eola-Amity Hills, Willamette Valley, Lingua Franca

Un pinot noir entre l'Oregon et la Bourgogne

Beschreibung:

Le Pinot Noir «Plow» de Lingua Franca provient des collines fraîches d'Eola-Amity dans la vallée de Willamette, où les sols volcaniques et les vents rafraîchissants créent des conditions idéales pour le Pinot. Récolté soigneusement à la main et vinifié avec soin, il reflète le style élégant de la maison: fruits rouges parfumés, épices fines, acidité vive et structure précise. Un Pinot Noir tout en finesse et en profondeur, qui porte autant la signature de l'Oregon que l'influence bourguignonne de ses créateurs.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis s'éclaircissant dur le disque. Bouquet séduisant et complexe de framboise mûre, de jus de griotte frais, de réglisse, de violettes et de thé froid aux fruits. Bouche soyeuse, racée et parfaitement équilibrée, corps élégant, bien structuré et ferme. Touches minérales dans la finale légèrement cassante aux délicats arômes de baies bleues et de bois de santal. Grand potentiel.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: États-Unis

Sous-région: Will

Produzent: Willamette Valley

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): Pinot Noir

Artikelnummer: 1296321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pinot Noir The Plow

Eola-Amity Hills
Willamette Valley

Herkunft: États-Unis
Notation: Jeb Dunnuck 98/100, Decanter 95/100, Wine Spectator 94/100, Score 19/20
Cépage(s): Pinot Noir
A boire: jusqu'en 2040
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.0%
Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.