



Terroir

País: França

Região: Valle de Gardie
Languedoc Roussillon

Uva: Pinot Noir

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: sem estágio em madeira para preservar a fruta e o frescor

Por Murilo

Visual: Rubi intenso com reflexos brilhantes

Gustativo: Equilibrado, elegante, frutado, fácil de beber com final longo, persistente e um retrogosto bem bacana.

Olfativo: Frutas vermelhas como morango, cerejas, groselha, romã e framboesa, com um toque mineral

Harmonização: Massas, pizza, carne branca como porco, frango, ou então a harmonização clássica é com atum selado no gergelim. Também galinha ao vinho, sanduíche de pastrami e tábua de frios.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Pinot Noir

Os bons vinhos de Pinot Noir primam pela elegância, finesse e complexidade, com maravilhosos e sutis aromas. Em nenhum outro lugar ela atinge o nível de qualidade e o estilo de sua terra natal, a Borgonha. Mas hoje há ótimos Pinot Noir também em regiões como a Nova Zelândia e em Oregon, além das áreas mais frias do Chile, África do Sul, Austrália e Argentina, sem contar as experiências de muitos produtores europeus no Norte da Itália, Alemanha e outras regiões dentro da própria França, como Languedoc. Ela também é uma das principais uvas do Champagne. A Pinot Noir é uma das castas mais antigas do planeta, com mais de 2 mil anos de história e centenas de clones diferentes.