Pinot Noir, Buis d'Aps, IGP d'Ardèche



Deze bodem in de Ardèche is zeer geschikt voor pinot noir, omdat hij, net als in Bourgondië, zijn kracht put uit een klei-kalkbodem. Met zijn aroma's van rijp fruit en kruidige tonen weet hij te bekoren door zijn evenwicht tussen rondheid en tanninestructuur. Een heerlijke, licht houtgerijpte wijn, die traditie en moderniteit combineert voor een onvergetelijke proeverij.

Oorsprong: Het terroir van Buis d'Aps, gelegen in de gemeente Alba la Romaine, onderscheidt zich door zijn klei-kalkbodems op hellingen en halfhellingen. Deze ondiepe bodems, in combinatie met een uitstekende ligging, zorgen ervoor dat de Pinot Noir zich volledig kan ontplooien en een optimale rijpheid en een mooie aromatische concentratie ontwikkelt.

Druiven: Pinot noir

Vinificatie: Deze cuvée is het resultaat van nauwgezet werk: de opbrengst is beperkt tot 50 hectoliter per hectare en de druiven worden met de hand geoogst. Na een lange maceratie van 2 tot 3 weken om kleur en tannines te extraheren, wordt een deel van de oogst gerijpt in eikenhouten vaten, wat een subtiele houttoets en een elegante structuur oplevert.

Degustatie: De diepe robijnrode kleur belooft een genereuze wijn. In de neus ontvouwen zich aroma's van zwarte kersen en rijpe rode vruchten, versterkt door een vleugje zoete kruiden en een toets van fris groen. In de mond maakt hij indruk met zijn zijdezachte tannines, zijn rondheid en een aanhoudende bloemige afdronk, waarbij het discrete hout voor extra complexiteit zorgt.

Bewaarpotentieel: 3-4 jaar

Ideale serveertemperatuur: 12-14 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij fijne vleeswaren, koude buffetten of gerechten op basis van rood vlees, zoals eendenborst of lamsfilet. Hij past ook goed bij blauwaderige kazen of licht gekruide gerechten, waarbij zijn structuur en fruitige aroma's volledig tot hun recht komen.

- Gehaktbrood van kalf / varken
- Gerookte ham
- Quiche met groenten
- Varkensgebraad met salie
- Gegratineerd witlof met ham
- Frans stoofpotje
- ...