

Valmoissine Pinot Noir, IGP Var, Louis Latour (Delhaize)

Geïnspireerd door het uitzonderlijke potentieel van dit Provençaalse terroir wilde Louis Latour hier de volle noblesse van de Pinot Noir tot uitdrukking brengen. Deze wijn, afkomstig van de plek waar vroeger een klooster stond en gelegen op 500 meter hoogte op de heuvels van de Verdon, combineert op briljante wijze frisheid, concentratie en finesse. De opmerkelijke balans tussen rijp fruit en Bourgondische elegantie verleent deze wijn een unieke persoonlijkheid.

Oorsprong: De wijngaard ligt op de hellingen van de Verdon, vlakbij Aups in het departement Var, op een hoogte van 500 meter en op het zuiden. De klei-kalkbodems, in combinatie met de grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht, zorgen voor een langzame en gelijkmatige rijping van de druiven, waardoor de frisheid, concentratie en aromatische elegantie behouden blijven.

Druiven: Pinot Noir

Vinificatie: De druiven worden met de hand en machinaal geoogst op het moment dat ze perfect rijp zijn. De wijnbereiding bestaat uit een traditionele gisting in open tanks, gevolgd door een volledige malolactische gisting. De rijping vindt plaats gedurende 10 tot 12 maanden in roestvrijstalen tanks om de puurheid van het fruit en de natuurlijke frisheid van de wijn te behouden.

Degustatie: Deze wijn heeft een diepe kleur met granaatrode schitteringen. In de neus komen tonen van zwarte bessen en bosgrond naar voren, terwijl de volle en ronde smaak aroma's van zwarte bessen en frambozen ontwikkelt, ondersteund door harmonieuze tannines. De afdronk is fris, evenwichtig en langdurig.

Bewaarpotentieel: 3 - 5 ans

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Hij past uitstekend bij gegrild rood vlees, schotels met gerijpte kazen en desserts met rode vruchten.