

Bistro

PINOT NOIR



INTRODUCCIÓN:

En Francia, el bistro local es donde la gente viene a relajarse, relacionarse, beber vino o cenar en un ambiente amistoso, agradable.

Nuestro Pinot Noir posee todas las cualidades necesarias de un vino de bistro: es sencillo, delicioso, divertido para beber, y se armoniza bien con varios alimentos y sabores. Suave y redondo en boca, este vino está repleto de sabores de bayas silvestres maduras y aromas que culminan en un final largo y sutil.

PRODUCCIÓN:

Clasificación: Vino de Francia.

Región: Languedoc y Isla de Córsega.

Variedad de uva: 100% Pinot Noir.

Suelo: Una amplia variedad tal como la arena, arcilla, creta, esquisto, grava y piedra.

Clima: Selección de viñas situadas en las zonas más frescas. El clima es mediterráneo, muy ventilado con altas temperaturas y un sol excepcional. Pero debido a la ubicación, existe un gran contraste de temperatura entre las noches frescas y los días cálidos, ideal para la maduración del Pinot Noir.

Viticultura: Los diferentes terruños proporcionan complejidad y riqueza al vino. Rendimientos limitados, gestión manual del viñedo, selección minuciosa e interferencia mínima durante el proceso natural de maduración de las uvas.

Vinificación: Despalillado de las uvas - maceración en frío antes de la fermentación (12°C) durante 3 días para una mejor extracción de los aromas - fermentación alcohólica en cubas con bazuqueo 2 veces al día (la temperatura llega a los 27°C al final de la fermentación) - fermentación maloláctica en cubas.

CATA:

Color: Rojo rubí profundo. Intenso.

Nariz: Maravillosa complejidad de cerezas, pimienta negro y una pizca de tabaco picante.

Boca: En el paladar, se encuentra cerezas y frambuesas frescas, una buena acidez con taninos sedosos. Es un vino rico y pleno de sabor con un acabado soleado y agradable.

PRACTICA:

Maridaje: Platos mediterráneos pastas, paella, risotto. Atún a la parilla. Mejor entre 14 °C y 16°C.

MEDALLAS:

Best Buy 89 Points - Wine Enthusiast 2021



Barton & Guestier
DEPUIS 1725

Château Magnol
87 Rue du Dehez.
33290 Blanquefort - France
www.barton-guestier.com

