

VIN DE FRANCE 'Pinot Noir' Ropiteau Frères DRAAISTOP

VIN DE FRANCE 'Pinot Noir' Les Plants Nobles Ropiteau Frères

De 'Pinot Noir' is voor de wijnbouwer absoluut geen makkelijke druif maar het resultaat kan zo verleidelijk, fluwelig en geparfumeerd zijn, dat het toch de moeite loont om de uitdaging aan te gaan. Dankzij de enorme ervaring van 'Ropiteau' met de 'Pinot Noir' en de ruime financiële mogelijkheden van de groep 'Boisset', waar Ropiteau deel van uitmaakt, begrijpt u dat het resultaat alleen maar uitstekend kan zijn. De smaak is vol, rond en beschikt over het nodige rijpe fruit om het geheel mooi af te ronden. Heel mooi bij een zachte salade met gerookte eendenborst, vegetarische schotels met paddenstoelen, alle mogelijke schotels van rundvlees, zwezerik, gebraden tam gevogelte, zomerse koude schotels, allerlei niet te straffe kazen en niet te vergeten: als glaasje zo- maar zonder eten, bij een gezellige babbel onder vrienden. Schenk hem vanaf nu op ongeveer 16 à 17 graden, lichtjes gekoeld dus, of bewaar hem nog even maar dan best niet langer dan tot zijn vierde jaar.

Le Pinot Noir est un cépage délicat et difficile donc pour les vignerons, mais les vins qu'il produit peuvent être si séduisants, si veloutés, si parfumés que cela vaut vraiment la peine de tenter le pari. La bouche ample et ronde dévoile des saveurs de fruits bien mûrs. Le vin accompagnera à merveille une salade douce au magret de canard, des plats végétariens aux champignons, tous les plats de viande de bouf, les ris de veau, les volailles, les plats d'été et les fromages doux au goût pas trop relevé. Il ravira aussi vos amis et tous les amateurs de vin en dehors des repas, pour le plaisir du palais. A servir dès sa première année à environ 16 à 17 degrés et à ne pas garder au-delà de sa quatrième année. Un pinot noir du Midi à ne pas manquer.

Artikelnummer:	679GG
Land:	Frankrijk
Regio:	Vin de Pays
Druivensoort:	Pinot Noir
Alcohol:	13%
Rijping op vaten:	Geen

N°:	679GG
Pays:	France
Région:	Vin de Pays
Cépage:	Pinot Noir
Alcohol:	13%
Vieillessement en fûts:	Pas vieilli en fûts