

ARGENTINA, MENDOZA, Salentein Barrel Selection Pinot Noir

In het hart van Mendoza, dé wijnregio van Argentinië, ligt Bodegas Salentein. Hier groeien de druiven op zanderige, leemachtige bodems onder een droog klimaat met hete dagen en koele nachten - perfect voor wijnbouw. Met meer dan 900 bodegas en 145.000 hectare aan wijngaarden is Mendoza het kloppend hart van de Argentijnse wijnwereld. Maar voor Salentein is dit meer dan alleen wijn: het is een plek met een verhaal. Vanuit die overtuiging brengt Salentein de kwaliteit en passie van Argentijnse topwijnen naar de rest van de wereld. Deze Barrel Selection Pinot Noir heeft een heldere kersenrode kleur met een gemiddelde intensiteit. In de neus is hij intens en complex, met uitgesproken aroma's van gekonfijte kersen. De smaak is mild en rond, met een lichte zoetheid, frisse tonen en een lange, aangename afdronk.

Artikelnummer:	1029K
Land:	Argentinië
Regio:	Mendoza
Appelatie:	Mendoza
Druivensoort:	Pinot Noir
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	6 - 12 maand

ARGENTINA, MENDOZA, Salentein Barrel ...

Au cour de Mendoza, première région viticole d'Argentine, se trouvent les Bodegas Salentein. Ici, les vignes s'épanouissent sur des sols sablonneux et limoneux, sous un climat sec aux journées chaudes et aux nuits fraîches - des conditions idéales pour la viticulture. Avec plus de 900 bodegas et 145 000 hectares de vignes, Mendoza est le cour battant du monde viticole argentin. Mais pour Salentein, c'est bien plus que du vin : c'est un lieu chargé d'histoire. Forte de cette conviction, Salentein fait rayonner la qualité et la passion des plus grands vins argentins à travers le monde. Ce Pinot Noir Sélection en Barrique arbore une robe rouge cerise brillante d'intensité moyenne. Son nez est intense et complexe, avec des arômes prononcés de cerises confites. La bouche est souple et ronde, légèrement sucrée, avec des notes fraîches et une finale longue et agréable.

N°:	1029K
Pays:	Argentine
Région:	Mendoza
Appellation:	Mendoza
Cépage:	Pinot Noir
Alcohol:	14%
Vieillessement en fûts:	de 6 à 12 mois