



DOMAINE DES HÊTRES

Pinot Noir

Appellation : AOC

Origine : Belgique

Cépage(s) : 100% Pinot Noir

Millésime : 2022

Bouteille : Bourguignonne lourde

PRÉSENTATION

L'activité viti-vinicole du Domaine des Hêtres est devenue une véritable priorité pour Nicolas et son épouse Delphine.

La propriété dispose à présent de 7,5 hectares de vignes sur cinq parcelles de sols argilo-limoneux et prévoit une expansion à 9 ha en 2021- 22 .

Les vignes sont entretenues en culture raisonnée, c'est-à-dire en prenant en compte la protection de l'environnement, la santé et le bien-être des personnes.

VINIFICATION :

Éraflage total de la grappe .

Vinification en cuves inox avec macération pendant 3 à 4 semaines.

Le Pinot fait l'objet de tous les soins pour pouvoir exprimer sa typicité et développer ses arômes fins et caractéristiques de baïses sauvages

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Une jolie robe rubis soutenue .

Nez : Ce Pinot Noir révèle des notes de cassis et cerises noires.

Bouche : Doté d'une belle matière , les tanins sont fondus , une jolie finale fruitée et persistante .

Une belle réussite

SUGGESTIONS GOURMANDES :

Idéal avec les charcuteries, un poulet rôti, des côtelettes marinées , les grillades , fromages affinés.

Coup de cœur : Une belle réussite pour ce Pinot Noir .



*PRO*Wines



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be