



DOMAINE DES HÊTRES

Pinot Noir Réserve

Appellation : AOC

Origine : Belgique

Cépage(s) : 100% Pinot Noir

Millésime : 2021

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.

Élevage en fûts de chêne environ 10 à 12 mois.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Une rubis aux reflets brique

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

Bouche : Cépage emblématique , le Pinot Noir est la variété le plus planté en Belgique.

Son élevage en fût de chêne apporte des notes boisées à ce Pinot Noir aux arômes de fruits noirs.

Doté de tanins fondus et d'une belle longueur.

SUGGESTIONS GOURMANDES :

Idéal avec un civet de biche, de l'agneau, des andouillettes sauce moutarde, les viandes rouges grillées, ou les fromages.

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



ProWines



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