

## Les Vignerons Narbonnais / CLR Jeanette Inévitable Pinot Noir 2022

Pays d'Oc IGP - Languedoc - Frankrijk



### domein

De wijnen van Dom Minval worden gemaakt door Les Vignerons du Narbonnais, een samensmelting van vier coöperatieve kelders: deze van Ouveillan, Narbonne, Vinassan en Sallèles d'Aude. Samen vertegenwoordigen ze 2500 ha. De aangesloten boeren worden niet per kg druiven betaald, maar krijgen een forfait per hectare, zodat ze niet geneigd zijn om teveel te gaan produceren. Tijdens de oogst worden de druiven ook gescheiden volgens de kwaliteit en dan verwerkt. Via het project "Les Vendanges du Coeur" gekoppeld aan een jaarlijkse veiling ondersteunt de coöperatie de sociale organisatie "Restos du Coeur". De wijnen die wij verdelen worden gemaakt in nauwe samenwerking met CLR (Caves Languedoc Roussillon), dat instaat voor de verkoop.

### omschrijving

Donker robijnrode kleur. Aroma's van geconfijfte kersen, braambessen en gerookt hout. Elegante, romige smaak. Het doel van deze wijn was om een pinot noir 'californische stijl' te brengen, met een rijpe, brede smaak en een herkenbare houttoets.

### wijngaard

De druiven zijn afkomstig uit verschillende wijngaarden in de wijde omgeving van Narbonne. Voor de pinot noir geeft men de voorkeur aan koelere sites.

### kelder

Rijp geplukte druiven. Door thermovinificatie slaagt men er in om meer kleur uit de doorgaans bleke schilletjes te halen. De gisting en rijping gebeuren in inox. Tijdens de rijping worden houten staven gebruikt om de wijn een eiktoets te geven.

### druivensoorten

pinot noir: 100%

### schenken

Aan 14-16°C bij pasta's, paddestoelen, gevogelte (kip, kalkoen), eend, lam, varkensvlees,

### analyse

alcohol: **13% Vol.**