



FAKTA

Alkoholfri

Drue(r): 100% Pinot Noir

Alkohol: 0.0%

Restsukker: 3,8 g/L

Skruelåg: Ja

Varenummer: 08907110035

Anbefales til:



FERMENCE PINOT NOIR ØKO

Alkoholfri

Distriktet

Languedoc ligger i det sydøstlige Frankrig, med Middelhavet som nabo. Området er et af de mest betydningsfulde vinområder i Frankrig, hvis man vurderer efter produktionsmængde og størrelse, og har igennem de seneste år gennemgået en fantastisk udvikling kvalitetsmæssigt.

En ny generation af vinproducenter har været dygtige til at udnytte de muligheder nye vinregler gav, bl.a. med anvendelse af bedre druesorter, mindre udbytte og mere tilpassede vinificeringsteknikker. Et sandt investeringseventyr med producenter fra andre vinområder i Frankrig eller endda fra andre lande, har tilført distriktet de midler og den tillid til sig selv, som var nødvendige til at bryde igennem.

Producenten

Domaine Villa Noria i Montagnac, mellem Montpellier og Béziers (Languedoc, Frankrig), blev grundlagt i 2010, med ønsket om at producere naturlige vine og perlende vine (Pét Nat - Vin Pétillant) på økologisk-dyrkede druer med respekt for naturen, i såvel vinmarkerne som i kælderens under produktionen. Ejendommens vinmarker med 13 forskellige druesorter er omringet af småskove og buske. I dag er ejendommen og de produkter, som kommer derfra, certificeret økologiske og veganske (kontrolleret af AB-Agriculture Biologique). Domaine Villa Noria producerer i dag også alkoholfrie vine, perlende drikke, druesafter og drue-kombucha - alle lavet på økologisk-dyrkede druer.

Til sine alkoholfrie vine har huset udviklet en naturlig gærkultur, som giver en gæring uden alkohol og bevarer druesortens og vinmarkens karakterer, aroma- og smagsnuancer. Villa Norias alkoholfrie vine er altså ikke lavet på en dealkoholiserings-teknik, som flere andre producenter benytter sig af. Vinhusets teknik giver mere naturlige, delikate og harmoniske alkoholfrie vine.

Produktet

Fermence Pinot Noir er lavet på 100% Pinot Noir fra Villa Norias økologiskdyrkede vinmarker nær Montagnac, tæt omgivet af buske og træer. Druerne bliver høstet om natten og straks efter ankomsten til kælderen, bliver de afstillet og skånsomt knust. De gennemgår derefter en varm maceration (60° C) i ca. 6 timer, for at optimere aroma- og smagekstrakt, før de gennemgår en naturlig gæring uden svovl, med druernes egne, vilde gærceller og mælkebakterie, som ikke danner alkohol. Til sidst bliver drikken presset, let filtreret, pasteuriseret og aftappet uden tilsætning af svovl.

Fermence Pinot Noir har en flot, blank, rubinrød farve og udvikler straks ved servering lækre nuancer af mørke bær (kirsebær, solbær og vilde brombær) og eksotisk træ. Smagen er både struktureret, med god tannin, men også afrundet, harmonisk og umiddelbar. Den har Pinot Noirs klassiske dyder: frugtsødme, krydderier og masser af charme.

Server den til varme vegetarretter (fx retter med grillede auberginer eller courgetter), gryderetter med kød, fjerkræ eller til ostebordet.



VINOBLE