Pure Altitude Pinot Noir

Languedoc, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een mediterraan klimaat onder invloed van de middellandse zee. De wijnranken zijn 30 jaar geleden aangeplant en liggen op een hoogte van 400 meter met overwegend klei- en kalksteenbodems. Ze behoren tot de oudste wijngaarden in de Limoux.

VINIFICATIE: De druiven worden een week opgeslagen in open RVS-tanks voor koude inweking en extractie van kleur en tannines. De vergisting vindt plaats met dagelijkse pigeage zonder overpompen en gevolgd door verdere maceratie en rijping 'sur lie' op RVS- tanks.

DRUIVEN: pinot noir

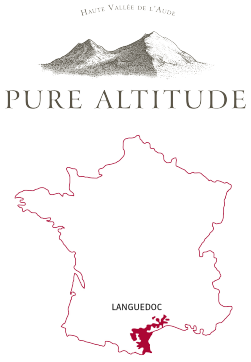
ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Complexe aroma's van kers, aardbei en kruidige tonen. Indrukwekkende frisheid en verrassend karakter, soepele elegantie met een mooie zuurgraad en een lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Mooi te combineren met gevogelte, kalfsvlees en gerechten met paddenstoelen, maar ook heerlijk licht gekoeld als aperitief.

WEETJE: De IGP Haute Vallée de l'Aude dankt zijn naam aan de rivier de Aude, die uit de Pyreneeën stroomt en de wijngaarden doorkruist. Met de nabijheid van de Pyreneeën is Limoux een van de koelste klimaten in de Languedoc.

Vegan



Pure Altitude is gelegen in de IGP Haute Vallée de l'Aude in de Limoux. Deze indrukwekkende wijnregio in het westen van de Languedoc staat bekend om zijn rijke wijncultuur en lange wijnmaaktraditie. Het gunstige klimaat en de diverse bodemtypen biedt Limoux de ideale omstandigheden voor het verbouwen van druiven van uitzonderlijke kwaliteit. De wijngaarden van Pure Altitude bevinden zich op een hoogte van 400 meter. Het terroir is uniek, met overwegend klei- en kalksteenbodems die een hoge mate van waterretentie mogelijk maken en ervoor zorgen dat de wijnstokken niet te veel last hebben van waterstress. Met de nabijheid van de Pyreneeën is het een van de koelste klimaten in de Languedoc. De afwisseling van warme en zonnige dagen met koele nachten zorgt voor evenwichtige, zuivere wijnen met grote finesse.

Kwast WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978