

Le Grand Plat Pinot Noir Pays d'Oc IGP



Name:	Le Grand Plat Pinot Noir Pays d'Oc IGP
Artikel Nr.:	6151
Hersteller:	Les Producteurs Réunis
Herkunft:	Frankreich
Region:	Languedoc-Roussillon
Rebsorte:	100% Pinot Noir
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Hellrot mit violetten Reflexen. Noten von saftigen Kirschen und reifen Waldbeeren, dahinter leichte Röstaromen und Andeutungen von Vanille. Gut strukturierter, gradliniger Körper, sehr ausgewogen bei angenehmer, sehr gut eingebundener Säure.
Herstellung:	Die Ernte erfolgt maschinell, gefolgt von einer Entrappung vor dem Einmaischen. Die Trauben gären und mazerieren 6 bis 10 Tage lang bei einer Temperatur von 24-28 °C, um Aromen und Farbe zu extrahieren. Nach dem Abziehen und Pressen werden der Vorlauf- und der Pressmost getrennt und die malolaktische Gärung durchgeführt. Ein kleiner Teil davon reift 6 bis 10 Monate lang in französischer Eiche, bevor die endgültige Assemblage und die Abfüllung auf Flaschen erfolgt.
Hersteller-information:	Die Genossenschaft von Cebazan wurde 1932 offiziell gegründet. Heute vereint sie mehr als 400 Winzer aus 8 verschiedenen Dörfern. Die Kellerei produziert jährlich rund 350.000 hl Wein. Mit diesem Volumen ist „Les Producteurs Réunis“ das drittgrößte Weingut der Region Hérault. Dank der außergewöhnlichen Vielfalt der Terroirs und einer günstigen Kombination natürlicher Faktoren beherbergen die Weinberge der Genossenschaft eine große Auswahl an einheimischen und weltbekannten Rebsorten.
Servierempfehlung:	Passt ideal zu Filetsteak, gefüllten Champignons, cremigem Risotto, gebackenem Camembert oder Feigentarte.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 5,0 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3-5 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Berliner Wine Trophy für Jahrgang 2024. Silbermedaille Concours International de Lyon für Jahrgang 2024.