

2017 Pinot Noir "Memorious"

Domaine de la Côte

Domaine de la Côte

Domaine de la Côte ligger yderst mod vest i Sta. Rita Hills i Californien, cirka 11 kilometer fra Stillehavet. De fem marker ligger på et stejlt bakkegrund, hvor kold havluft, vind og marine sedimenter sætter rammen for Pinot Noir og Chardonnay. På tværs af parcellerne skifter underlaget mellem Monterey Shale, diatoméholdige lag, ler og alluviale aflejringer. Huset arbejder med høj plantetæthed, hele klaser til Pinot Noir og gæring uden tilsætninger eller temperaturstyring, med fokus på syre, struktur og tydelige forskelle mellem markerne.

Californien

Californien er så stort og varieret, at navnet ikke dækker én bestemt vinstil. Nær Stillehavet køler havluft, vind og tåge mange vinmarker og forlænger modningen. Længere inde i landet er klimaet ofte varmere og tørrere, hvilket kan give højere modenhed og mere fylde. Det skaber gode betingelser for blandt andet Chardonnay, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Zinfandel og Syrah. Bruges staten som oprindelse på etiketten, skal alle druer være dyrket i Californien, og vinen skal færdiggøres der.

Vinen

Memorious 2017 kommer fra en sydvestvendt, vindudsat vinmark over Monterey Shale, alluviale aflejringer og domaineets dybeste lerjord. Hele klaser blev gæret spontant i åbne betontanke efter en pied de cuve og siden presset skånsomt. Vinen modnede 14 måneder på fade fra Tonnellerie Ermitage og blev tappet uden klaring eller filtrering. Det giver en markpræget Pinot Noir med levende struktur, teksturel dybde og den præcision, som den kølige 2017-høst muliggjorde.

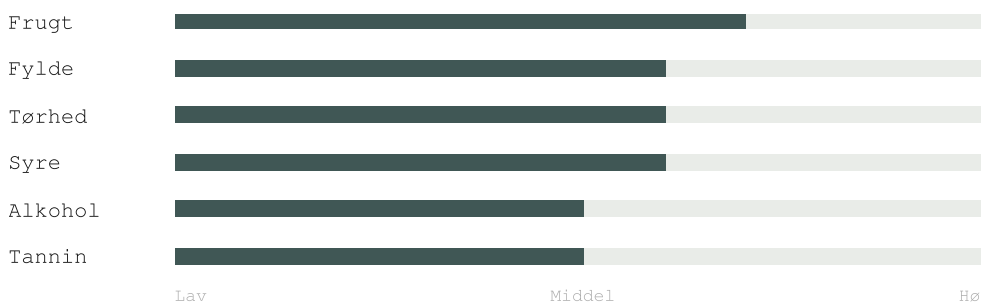
Primære aromaer: Modne jordbær, ribs, lakrids, urter, violer og orangeskal.

Madforslag: Prøv til kød med struktur og kraft og men kan også klare simreretter.

Servering: Serveres ved cirka 15° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2030.



Smagsprofil



2017



Rødvin



Pinot Noir



Californien
USA