

2024 Pinot Noir

Maison de la Villette

Maison de la Villette

Maison de la Villette henter navn og stemning fra det historiske La Villette-kvarter i Paris, hvor byens store fødevare- og vinmarked lå blandt travle bistroer. Siden 2019 har vinmager Pauline Pinto-Delas sat retningen. Hun vælger, hvor druerne skal komme fra, og bestemmer vinifikationen fra vin til vin. Nogle holdes på stål for friskhedens skyld, mens andre får fad til at bygge krydderi og dybde. Fælles er et klart druepræg og en ligefrem, balanceret stil.

Frankrig

Frankrigs vinlandskab strækker sig fra Champagne og Alsace i nordøst til Atlanterhavets påvirkning i vest og middelhavsklimaet mod syd. Forskelle i klima, højde, jordbund og lokale traditioner har skabt en mosaik af områder som Bourgogne, Bordeaux, Loire, Rhône, Provence og Languedoc-Roussillon. Landet forbindes med druer som Chardonnay, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Grenache, Chenin Blanc og Sauvignon Blanc, men rummer langt flere lokale sorter og vintyper. Derfor fortæller områdenavnet ofte mere om vinen end ordet Frankrig alene.

Vinen

En lys og frugtdrevet rødvin med let til middelfyldig struktur, bløde tanniner og tydelig syre. Druerne kommer fra kalkholdige skråninger nær Pyrenæerne og Cevennerne, hvor højden giver et køligere udgangspunkt. I kælderen får mosten to dages kold maceration før gæringen og omtrent to ugers udblødning. Derefter modner vinen cirka seks måneder med fransk eg, så udtrykket bliver afrundet uden at miste sin friske, ranke kant.

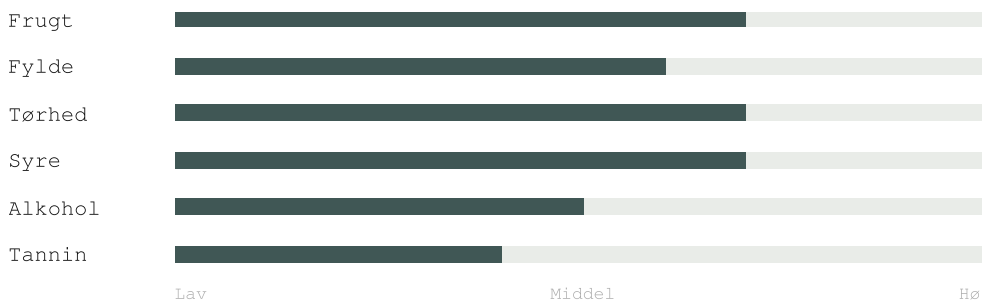
Primære aromaer: Jordbær, hindbær, kirsebær, violer og skovbund.

Madforslag: Prøv til grillet kylling med urter og nye kartofler.

Servering: Serveres ved cirka 16° i Bourgogneglas.
Drikkes bedst inden 2030.



Smagsprofil



2024



Rødvin



Pinot Noir



Frankrig