

PINOT NOIR

BÉZIERS / LANGUEDOC

Mas la Chevalière è dal 1995 l'azienda in Languedoc di Domaine Laroche. La cantina si trova nella valle dell'Orb e incarna alla perfezione lo stile e la filosofia di Laroche, che ha voluto portare la sua esperienza nella gestione dello Chardonnay anche in questo angolo del Sud della Francia: qui, infatti, clima e suolo sono perfetti per questo vitigno. I principi del lavoro sono quelli tipici della cantina di Chablis: cura della materia prima e attenzione in ogni passaggio, dalla vendemmia alla vinificazione. Oltre allo Chardonnay sono coltivate le principali varietà del luogo, dal Grenache al Syrah, e ogni bottiglia è legata indissolubilmente al suo territorio, mantenendo lo stile unico di Laroche.

LANGUEDOC BÉZIERS

43° 21' 48" N
3° 11' 46" E



ANNO DI FONDAZIONE
1995



ESTENSIONE TERRITORIO
40 Ha



VITIGNI
CHARDONNAY - PINOT NOIR



ENOLOGO
STÉPHANE
MARQUIER



TIPOLOGIA
Vino rosso



ZONA DI PRODUZIONE
Béziers



VITIGNO
Pinot Noir 100%.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

12 giorni di fermentazione a 26 °C - 28 °C con rimontaggi giornalieri in vasche di acciaio inox. Fermentazione malolattica al 100%.



COLORE
Rosso rubino.



SAPORE
Rimandi alla ciliegia e tannini fini.



ABBINAMENTI

Da gustare con pollame in crosta di sale, funghi o formaggi delicati. Temperatura di servizio: 16-17 °C

