

## Les Cépages Pinot Noir, I.G.P. Pays d'Oc

*Baron Philippe de Rothschild, Frankreich*



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	harmonisch, fruchtig
Alkohol:	12 vol. %
Serviertemperatur:	18 - 19 °C
Servierempfehlung:	asiatische Schmor- und Pfannengerichte, Rindercarpaccio oder Lamm
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	26 60 23

### Charakteristika

Rubinrot im Glas, in der Nase dominieren Aromen wilder Erdbeeren und Kirsche. Begleitet werden diese Fruchtnoten von etwas Vanille und Röstaromen. Am Gaumen sehr fruchtige Noten roter Früchte die von Vanille und geröstetem Kaffee ergänzt werden und im Finale lange nachhallen.

### Klima/Terroir

In den unterschiedlichen Terroirs rund um die Stadt Limoux finden die Reben der „Les Cépages“-Serie die besten Bedingungen, um ihre sortentypischen Aromen perfekt auszubilden. Das Zusammenspiel aus den kalk-, sand- und tonhaltigen Böden, heißen Tagestemperaturen und der kühlenden Meeresbrise verleiht dem Wein einen kraftvollen Körper, reiche, intensive Frucht und Eleganz

### Ausbau

Die Trauben werden entrappt und anschließend vorsichtig gepresst. Die alkoholische Gärung dauert etwa sechs Tage und findet bei einer Temperatur von 25-30°C statt, danach erfolgt eine 15-tägige Mazeration. Der Ausbau erfolgt im Stahltank.

### Das Weingut

Die Wurzeln der Weinbau- und Bankiersfamilie Rothschild reichen bis ins 18. Jahrhundert zurück. Im Jahr 1995 entschloss sich La Baronne Philippine de Rothschild, auch reinsortige, für die jeweilige Rebe besonders typische Weine auszubauen. Die idealen Bedingungen für ihr Vorhaben fand sie in den paradisischen Weingärten des Languedoc-Roussillon. Das Ergebnis sind moderne, unkomplizierte, charaktervolle Weine, die die Baronesse schlicht und ergreifend „Les Cépages“ (franz. Rebsorten) nannte.

