



VILLA MARIA
NEW ZEALAND

Villa Maria Cellar Estates Pinot Noir 2013



Millésime

2013

Cépage

100 % Pinot Noir

Vinification

Après la récolte manuelle et second tri sur table, le vin macère à froid pendant une période de 10 jours. Après la fermentation malolactique, le vin vieillit pendant 10 mois en barriques de chêne français neuves.

Garde

Jusqu'à 7-8 ans

Température de service

14-16°C (en fonction des goûts)

Notes de dégustation

De couleur rouge grenat, ce vin a des arômes de cerises rouges et noires bien mûres avec des épices douces accentuées par des touches de prune. Il a une attaque douce, mais riche donnant des saveurs de fruits noirs, des touches de chêne subtiles, des tannins soyeux et un final long et concentré.

Accord vin/mets

La structure de ce vin en fait un accompagnement idéal pour une grande variété de plats. Il s'accordera très bien avec des pâtes ou un risotto avec des champignons des bois, mais également avec des viandes rouges grillées et saignantes ou des plats lentement mijotés de gibier comme du lapin ou des volailles. Bien structuré, ce vin continuera à s'améliorer pendant plusieurs années avant d'atteindre son plein potentiel.



Argentwine