

Val St. Pierre

PINOT NOIR

WIJNGAARD De druiven komen uit een van de koelste gebieden van Zuid-Frankrijk. De wijngaarden liggen aan de voet van de Montagne Noire, tot 400 meter hoogte, en profiteren van noordenwind. De wijnbouw wordt zorgvuldig beheerd.

VINIFICATIE Gras tussen de rijen beperkt de groei. De hele trossen ondergingen een koude inweking, gevolgd door twee weken schilvergisting voor het persen. De schilkoek werd met de hand ondergedompeld, op Bourgondische wijze, om meer kleur te winnen. Er werd zeer weinig perswijn gebruikt.

PROEFSNOTITIES Een uitgesproken Pinot Noir die meteen plezier geeft. Sappige aroma's van framboos en kers, met hints van aardbei en een verfrissend vleugje peper.

Heerlijk op zichzelf of bij uiteenlopende vleesgerechten. Past ook bij vis zoals tonijn of zalm.

GERECHTEN



Druivenras	100% Pinot Noir
Appellatie	IGP Pays d'Oc
Regio	Aigues Vives, Languedoc
Houtrijping	Geen
Bewaarpotentieel	3 jaar
Alcohol	12,5%
Zuurgehalte	2,9 g/l
pH	3,68
Restsuiker	3 g/l



Val St. Pierre

CHARDONNAY

WIJNGAARD Wij selecteerden wijngaarden bij Aigues Vives op druivensmaak en opbrengst. De wijn wordt geproduceerd en gebotteld met Celliers Jean d'Alibert.

VINIFICATIE Na het persen werd de most voor de vergisting koud geklaard. De wijn bleef 6 maanden op de fijne droesem, die af en toe werd omgeroerd.

PROEFSNOTITIES Deze Chardonnay combineert een volle smaak met frisheid en een boeiend karakter. Vanaf het begin wilden we een wijn maken die uitstekend bij gerechten past. Hij smaakt fris naar ananas en appel, met een vleugje mango en gember.

GERECHTEN Heerlijk op zichzelf of bij vis en gerechten met wit vlees. Past ook goed bij oosterse gerechten.



Druivenras	100% Chardonnay
Appellatie	IGP Pays d'Oc
Regio	Aigues Vives, Languedoc-Roussillon
Houtrijping	Geen
Bewaarpotentieel	3 jaar
Alcohol	13%
Zuurgehalte	3,7 g/l
pH	3,5
Restsuiker	1 g/l



Val St. Pierre

ROSÉ

WIJNGAARD De druiven komen van wijnstokken met een lage opbrengst rond Carcassonne en in de Minervois. Ze zijn geselecteerd in samenwerking met Celliers Jean d'Alibert.

VINIFICATIE De syrah- en grenachedruiven werden bij optimale aromatische rijpheid geoogst en kort koud gemacereerd. Daarna werden ze geperst en werd de heldere most overgestoken. Voor het bottelen bleef de wijn 3 maanden op de fijne droesem.

PROEFSNOTITIES Bleekroze. Intense aroma's van framboos, aardbei en rode bes, met een vleugje peper. Volle smaak met fris rood fruit en een peperig karakter. Komt droog over, met een aantrekkelijke fruitige zoetheid.

GERECHTEN Lekker op zichzelf of bij allerlei gerechten, ook die met oosterse kruiden.



Druivenras	85% Grenache, 15% Syrah
Appellatie	IGP Pays d'Oc
Regio	Languedoc-Roussillon
Houtrijping	Geen
Bewaarpotentieel	Nu drinken
Alcohol	12,5%
Zuurgehalte	4,42 g/l
pH	3,16
Restsuiker	1,9 g/l

