Wijnfiche

Le Moine - Pinot Noir | Pays d'Oc IGP France (STREEKWIJN/IGP) — 2024

Domaine

Secret Vineyards

En mai 2012, quatre amis sont assis autour d'une table et profitent d'un bon repas accompagné de quelques belles bouteilles de vin. La soirée est animée par de l'opéra, avec une prestation de la célèbre soprano Noémie Schellens. C'est ce soir-là que naît l'idée de ces vins. L'un d'eux porte naturellement le nom de « Noémie », car elle était la voix cristalline qui les a accompagnés et enchantés lors de cette soirée.
Les amis ont ensuite acheté des vignobles et font élaborer leurs vins sur place, selon des méthodes qu'ils ont choisies. Les vignobles se situent dans le département des Pyrénées-Orientales, entre la mer Méditerranée et les montagnes des Corbières, du Canigou et des Albères, ainsi qu'à Limoux, Maury et Tautavel.

Vinification

Les raisins proviennent de vignobles soigneusement sélectionnés à Limoux (Languedoc-Roussillon). Ils poussent sur des sols argilo-calcaires et bénéficient de l'influence fraîche des Pyrénées, des conditions idéales pour développer leur finesse aromatique. Avant la fermentation alcoolique, le vin subit une macération à froid. Pendant la fermentation, le chapeau de marc est régulièrement pigeé, permettant au vin de développer pleinement sa couleur et ses arômes. Après la fermentation, le Pinot Noir est élevé pendant huit mois en fûts de chêne, ce qui contribue à sa finesse et à sa complexité.

Dégustation

Dans le verre, une robe rubis limpide rappelant la cerise. Le nez est fin et vif, avec des notes de fraise, de cerise rouge et de framboise, complétées par des touches de vanille et de clou de girofle issues de l'élevage en fût de chêne. Les tanins souples et l'acidité rafraîchissante rendent ce vin élégant et équilibré, aux arômes de fruits rouges et d'épices, avec une finale harmonieuse.

Mets adaptées

Tapas | Viande de porc avec gratin | Charcuterie

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Pinot Noir (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 3-5
Servir à: 16-17 °C
Profil de goût: Fruité léger

