



Fine Bouche

Fine Bouche Pinot Noir

Languedoc-Roussillon
Frankreich

Charakteristik

Ich bin: Kräftig, fruchtig, ausgewogen

Ich passe perfekt zu: Salzkrusten-Pilze mit Kastanien, cremige Polenta mit Shiitake, Bresse-Taube mit Wacholderjus, Ente mit Honig & Sauerkirschen

Mein Geschmack erinnert an: Kirsche, rote Früchte, schwarze Johannisbeere, Vanille

Terroir

Herkunft: Languedoc-Roussillon, Frankreich

Boden: Ton- und Kalksteinböden

Ausbau:

- Nachts gelesen, schonend entrappt und kalt mazeriert, um Aromen zu bewahren. Vergoren mit natürlichen Hefen, anschließend filtriert, pasteurisiert und abgefüllt – für ein frisches und elegantes Geschmackserlebnis.

Das Weingut

Die Domaine Villa Noria steht für nachhaltigen Weinbau mit positiver CO₂-Bilanz und konsequent ökologischem Ansatz. Mit ihrer Linie „Fine Bouche“ gehen Cédric Arnaud und Fabien Gross noch einen Schritt weiter: Durch ein innovatives Verfahren entstehen alkoholfreie Weine direkt bei der Gärung – ganz ohne spätere Entalkoholisierung. So bewahren die Weine ihre natürliche Aromatik, Textur und ihren authentischen Terroir-Charakter und zählen zu den „weinigsten“ alkoholfreien Weinen auf dem Markt.

• **Rebfläche:** 90 ha

• **Weingut-Zertifizierung:** FR-BIO-01 Agriculture Biologique, Haute Valeur Environnementale



GRUNDDATEN

Rebsorte:	Pinot Noir
Geschmack:	süß
Kurzbeschreibung:	Ein kräftiger, fruchtbetonter und harmonisch ausbalancierter Rotwein.
Serviertemperatur:	6-8 °C
Verfügbare Formate:	0,75 l
Artikel-Nr.:	10 66 73

ANALYSEDATEN

Alkohol:	0,0 vol. %
Restsüße	3.8 g/100ml