



Laforet Pinot Noir

Composición:	100 % Pinot Noir
Procedencia:	Uvas seleccionadas en todo Borgoña
Temperatura de servicio:	16 - 18° C.

Se sabe que los Galos plantaron Pinot Noir antes de la invasión romana en el año 150 antes de Cristo. Los primeros viñedos fueron plantados en la cima de las colinas de Meursault y de Pommard. Los romanos, a su vez, fueron los que se percataron que por su suelo ligero, el clima y la temperatura, la exposición Este favorecía más los viñedos.

Adhiriéndose estrictamente a estos parámetros históricos y cualitativos, Joseph Drouhin quería que su Laforet Pinot Noir fuera el arquetipo de Borgoña.

Las uvas son seleccionadas en diferentes viñedos, principalmente de los que provienen de la Côte de Beaune. Las uvas son recogidas a mano y llevadas a la bodega de Beaune. La fermentación se efectúa en barricas abiertas o cubas de acero inoxidable durante 16 días.

Una parte del vino envejece en barricas de madera, y la otra en tanques de acero, esto a fin que el vino adquiera complejidad pero que a la vez guarde su carácter afrutado.

El color es generalmente rubí brillante con tonalidades granate. En nariz brinda aromas efusivos de bayas. En el paladar el vino es encantador y agradable para tomar: bayas frescas y ligeros taninos. Este es un vino que hay que disfrutar durante su juventud. Es muy fácil de combinar con alimentos. Puede acompañar todo tipo de delicatessen, aves, carnes blancas, carne asada o quesos suaves.