



Pasji Rep Pinot Noir 2022

Culture biologique, vendanges à la main, fermentation naturelle et intervention minimale pendant le processus de vinification. La recette de l'un des meilleurs Pinot Noirs de Slovénie.

Samo Premr produit des vins biodynamiques à partir de plusieurs mini-vignobles de la vallée de Vipava, en Slovénie. L'un des meilleurs terroirs du pays. Associé à des vinifications naturelles, vous pourrez le déguster dans votre verre. Haut! Année après année, il parvient à affiner son style et à augmenter la qualité.

20,66 €

Domaine viticole	Pasji Rep
Pays - Région	Slovénie, Vipava
Style de goût	Rouge : complexe et puissant
Raisins	Pinot Noir
Viticulture	Biologisch/Organisch
Vinification	Macération de 2 semaines, fermentation spontanée. Non interventionniste
Maturation	18 mois en barriques de chêne français, 50% neuves
Drinking window	2024-2030
Gastronomie	Gibier à plumes, plats de viande plus légers, champignons
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	13.5