



Marjan Simcic Pinot Noir Cru Selekcija 2022

Couleur rouge rubis, presque transparente. Pinot Noir typique. Le bouquet se compose de cerises, de liqueur de cerise, de zeste d'orange et de notes fumées issues de la maturation en fût. Le vin a un goût de fruits mûrs, encore des cerises et des fruits rouges, associés à une légère fumée et à une fine feuille de menthe. Arrière-goût long et fruité.

31,41 €

Domaine viticole	Marjan Simcic
Pays - Région	Slovénie, Goriska Brda
Style de goût	Rouge : complexe et puissant
Raisins	Pinot Noir
Viticulture	Conversion Bio
Vinification	Vendanges manuelles, macération pelliculaire de 15 jours, fermentation spontanée avec les levures du raisin.
Maturation	29 mois en fûts de chêne de 225l ; dont jusqu'à 30 % sont neufs.
Drinking window	2024-2031
Gastronomie	Volaille noble, veau, filet ou couronne d'agneau, plats à base de champignons
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	13.5