



Secluded



Dedicated



Organic



Fun



Vision

LQLC Pinot Noir 2014



Região: IGP Vaucluse - Luberon

Castas: 100% Pinot Noir

Teor alcoólico: 12,5% vol.

Fermentação: Fermenta durante 8 dias em cubas de inox a temperatura controlada, com remontagem diária. Terminada a fermentação, prolonga-se um processo de maceração por mais 5 a 6 dias.

Estágio: 8 meses em cuba de inox, de maiores dimensões. Posteriormente, ficará um ano em garrafa antes de ser disponibilizado ao mercado.

Notas de Prova: No nariz apresenta desde logo aromas a framboesas e cerejas. Na boca, é claramente um marcante Pinot Noir, muito gastronómico, bem balanceado e exclusivo fazendo lembrar um passeio/pic-nic na floresta.

Harmonização: Sushi, carnes grelhadas.

**UNLOCK
WINES**