

PINOT NOIR

CRAI NOU

DOC DEALU MARE



SITUATION

Le vignoble du DEALU MARE (ce qui signifie en roumain "grande colline") est la zone viticole la plus réputée de Roumanie. Elle s'étend sur 60 Km de long sur les collines qui s'étagent au Sud-Est des Carpates, profitant ainsi du soleil dès le matin et d'un bon ensoleillement pour le reste de la journée. Les sols sur lesquels sont plantés nos vins rouges sont argilo-calcaires.

PRODUCTION & CERTIFICATION BIO

Notre domaine comprend 15 hectares qui sont plantés en Pinot Noir. La production de ce cépage noble dépasse rarement 50 000 bouteilles par an, ayant de tout petit rendement.

Nos Pinot Noir sont cultivés en suivant les cycles lunaires et sont certifiés biologiques par Ecocert (Règlement CE 2092/9).

Nous avons choisi d'élever notre pinot noir en cuve inox et ainsi conservons toute la fraîcheur de ses arômes.

DEGUSTATION & GASTRONOMIE

Notre Pinot Noir est un vin, agréable et souple qui présente de jolis arômes de mûres et de groseilles. Il est rond avec un bon équilibre et de doux tannins.

Il accompagne parfaitement les poissons puissants grillés tels que le thon ou le saumon, la quiche, les viandes rôties (poulet, dinde) ou grillées (porc, steak) et les fromages mi-forts.

HISTOIRE

Ce Pinot Noir est issu du rêve d'un bourguignon spécialiste du Pinot Noir et d'une ingénieure roumaine, convaincus que le Dealu Mare était l'une des rares régions viticole capable de rivaliser avec les meilleurs Pinot Noirs du monde.