



OMSCHRIJVING

Een wijn vol charme: een heldere, robijnrode kleur en een neus rijk aan aroma's van rood fruit (framboos, rode aalbessen, wilde aardbei). In de mond is de wijn aangenaam, fruitig en verfrissend, met lichte tannines en een grote elegantie. Aperitief of fingerfood? Een licht (bijna) geïmproviseerd diner of lunch in een trendy restaurant? LaFôret komt altijd tot zijn recht! LaFôret past overal en altijd, of nou ja, bijna dan. Pinot noir met gegrilde kip, pasta met pesto... Simpele dingen, een teken van de tijd. Nieuw ontwerp. LaFôret is slim casual gekleed om zijn vrienden te verrassen. Een beknopt vereenvoudigd etiket, een schroefdop, een buitenkant versierd met een wervelwind aan flessen... Het lijdt geen twijfel: LaFôret is trendy!

VINIFICATIE

De maceratie en vinificatie duren twee tot drie weken en gebeuren bij gecontroleerde temperaturen. Er wordt gebruik gemaakt van inheemse gisten. Joseph Drouhin streeft naar totale controle over het extractieproces; extractie geeft kleur en inhoud aan een wijn, maar mag nooit ten koste gaan van zijn finesse en typische karakter. Roestvrijstalen vaten (zeven tot acht maanden). Een tot twee jaar oude vaten voor wijnen van hogere herkomst.

VERKOOPARGUMENTEN

- Drouhin is de grondlegger van de biodynamische wijnbouw in de Bourgogne.
- Mooie instapwijn voor een goede prijs.
- Perfect om per glas te serveren.

AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Pinot Noir
Land: Frankrijk
Gebied: Bourgogne
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakwijzer: Elegant, Fruitig, Soepel