Bottleneck BV
Draaiboomstraat 97
2660 Hoboken-Antwerpen
België




# Marjan Simcic Pinot Noir Opoka 2022

Les vins de Marjan Simcic sont de renommée mondiale. Ils sont servis dans les restaurants les plus prestigieux du monde. Et bientôt, à votre table aussi ?

Ce vin est élaboré à partir de raisins issus d'une vigne de 45 ans exposée à l'est, ce qui lui confère une robe rubis éclatante. Ses arômes, à la fois raffinés et complexes, dévoilent des notes de fraise des bois, de fruits des bois, de vanille et d'épices harmonieusement intégrées, avec une subtile touche de café torréfié. En bouche, on perçoit des saveurs fruitées presque chocolatées, avec des notes de fraise et de cerise. La concentration s'est naturellement accrue, tout en conservant la légèreté et l'élégance d'un grand Pinot Noir. Des tanins fins, des notes minérales, une acidité harmonieuse et une longue finale complètent ce tableau.

## 48,76 €

| | |
|---|---|
| Domaine viticole | Marjan Simcic |
| Pays - Région | Slovénie, Goriska Brda |
| Style de goût | Rouge : complexe et puissant |
| Raisins | Pinot Noir |
| Viticulture | Biodynamie |
| Vinification | Vendanges manuelles, macération pelliculaire de 14 jours, fermentation spontanée avec des levures issues du raisin. |
| Maturation | 48 mois en fûts de chêne de 225l ; dont jusqu'à 30 % sont neufs. |
| Drinking window | 2026-2036 |
| Gastronomie | Vederwild, hert, gegridle groenten, truffel |
| Volume (cl.) | 75.0 |
| Pourcentage d'alcool | 13.5 |