

DRINKS.

Ojo Negro Pinot Noir von Dieter Meier 2022 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	79915322
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Argentine
Région	Patagonie
Embouteilleur	Bodega Ojo de Agua, Bajo las Cumbre s/n, Agrelo, Mendoza, Argentine
Marque	Ojo Negro
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	avec des touches de Confiture de Fraises, de Framboises, de Feuilles d'Automne, de Champignons Séchés et de Fleurs de Thym, ainsi que des nuances Fumées et Minérales.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Pinot Noir
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2022
En accord avec	grillades, viandes rouges

Description

Avec sa marque "Ojo de Agua", Dieter Meier, d'origine suisse, a réussi à bâtir un empire du vin qui n'a pas son pareil. Les vins végétaliens et certifiés biologiques provenant des hauteurs argentines sont sa spécialité. Toutefois, son champ d'action s'étend depuis longtemps au-delà des terres de la bodega Ojo de Agua près de Mendoza : les vins de la ligne "Ojo Negro" proviennent de la province de Río Negro en Patagonie, plus précisément de la vallée agricole du Río Negro à 130 m d'altitude. Les jeunes vignes y sont plantées à haute densité, soit 5'500 pieds par hectare, et produisent un peu moins de 7'000 kg de raisin par hectare. Les raisins de Pinot destinés à l'Ojo Negro Pinot Noir 2022 sont soumis à une fermentation qui se déroule à basse température dans des œufs en béton. Après quelques jours, les peaux sont séparées du vin et pressées, après quoi la fermentation est achevée dans le style d'un vin blanc.