

Pinot Noir, L'esprit De Temery

Bij De Temery wordt met veel respect voor de natuur gewerkt. Er wordt alleen in het meest noodzakelijke geval gebruik gemaakt van niet-natuurlijke hulpmiddelen. De wijnmakers doen dit vanuit hun overtuiging maar hebben ook geconstateerd dat de druivenstokken er gezonder door zijn geworden.

De witte topwijn van De Temery is de Limoux Chardonnay. De druiven, afkomstig ten Zuidwesten van de stad Limoux, worden handmatig geoogst, de opvoeding vindt helemaal op Tronçais (Allier) eikenhout plaats gedurende een periode van 8-10 maanden.

Onder de naam "L'Esprit de Temery" produceert men met veel succes ook in de Pays d'Oc een iets lichtvoetigere Chardonnay en een zeer smakelijke, zwoele Pinot Noir.

Land:	Frankrijk
Streek:	Languedoc
Appellatie:	IGP Pays d'OC Rouge
Wijnmaker(s):	Variërend team van wijnmakers o.l.v. Guy Andrieu.
Wijngaarden:	De wijngaarden bevinden zich in de Haute Vallée de l'Aude op 200-350 mter hoogte.
Druivensoorten:	Pinot Noir
Rijping:	3-6 maanden op frans eikenhouten vaten.
Stijl:	Fris, rond, elegant
Neus:	Frisse kersen, rood fruit
Mond:	Rijp kersenvrucht, evenwichtig, rond met een lange, zachte afdronk met wat vanille en hazelnoot.
Spijs:	Gestoofd rund/kalfsvlees, gevogelte (parelhoen, barbarie-eend) paddenstoelen, boeren schapenkaas

