

PINOT NOIR 0,0

vinařství/winery DIVIN

oblast/region Loire, Francie

[luár]

Projekt DIVIN odstartoval v roce 2018 s vizí vytvořit ta nejkvalitnější nealkoholická vína z oblíbených odrůd révy údolí Loiry. Jako majitel vinic DIVIN spojuje požadavky na odstranění alkoholu s udržitelnými a etickými vinařskými postupy. S hlubokým respektem k půdě a k týmu dbá na to, aby vína zůstala autentická, aniž by byla ohrožena kvalita nebo životní prostředí.

Nealkoholická vína DIVIN se umísťují na prvních příčkách v mezinárodních soutěžích svého druhu.

The DIVIN project was launched in 2018 with the vision of creating the highest-quality non-alcoholic wines from popular grape varieties of the Loire Valley.

As the owner of DIVIN vineyards, the company combines the demands for alcohol removal with sustainable and ethical winemaking practices. With deep respect for the land and the team, it ensures that the wines remain authentic without compromising quality or the environment.

DIVIN's non-alcoholic wines rank among the top places in international competitions of their kind.

Odrůda/variety: Pinot Noir



Popis: **Klasické tóny Rulandského modrého z údolí Loiry - červeného ovoce, jako je červený rybíz, jahoda, třešeň a černý rybíz - doplněný svěžejšími tóny génépi, máty a rajčatového listu. Buket je umocněn jemnými karamelovými a vanilkovými tóny. Stejná aromata se přenáší i na patro, kde víno odhaluje střední strukturu, osvěžující kyselinku a živé, ale dobře integrované třísloviny.**

Classic Pinot Noir tones from the Loire Valley — red fruits such as redcurrant, strawberry, cherry, and blackcurrant — complemented by fresher notes of génépi, mint, and tomato leaf. The bouquet is enhanced by subtle caramel and vanilla nuances. The same aromas carry onto the palate, where the wine reveals a medium structure, refreshing acidity, and lively yet well-integrated tannins.

Podávat při/serve at: **16-18°C**

Doporučení k jídlu: **červené maso, zvěřina a zrající a polotvrdé sýry**

Great to red meats, game and semi-hard cheese.

Vinifikace: fermentace v nerezovém tanku a poté odpaření alkoholu ve vakuu při nízké teplotě.

Fermentation in stainless steel tanks and then vacuum distillation by low temperature.

Obsahuje pouze 18 kcal/100ml!

Contains only 18 kcal/100ml!