

# PINOT NOIR Vignerón

<viněron>

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: Výrazná vůně červeného ovoce, třešní, jahod, koření, balzamických tónů a dobře integrovaný, ale přítomný dubový charakter, který vínu dodává strukturu a komplexnost. Na patře okouzlí svou elegancí a svěžestí s živými, dobře definovanými tříslovinami, které odrážejí chladný klimatický charakter údolí Loiry.**

*An intense aroma of red fruit, cherries, strawberries, spices and balsamic notes, with a well-integrated yet present oak character that lends structure and complexity. On the palate, it captivates with elegance and freshness, featuring lively, well-defined tannins that reflect the cool-climate character of the Loire Valley.*

Podávat při/serve at: **16-18°C**

Doporučení k jídlu: **červené maso, zvěřina a zrající a polo-tvrdé sýry**

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

Vinifikace: fermentace v nerezovém tanku, poté zrání v dubovém sudu a nakonec odpaření alkoholu ve vakuu při nízké teplotě.

*Fermentation in stainless steel tanks, then aging in barrique and vacuum distillation by low temperature.*

**Obsahuje pouze 17 kcal/100ml!**

**Contains only 17 kcal/100ml!**

