

VINO TINTO · PINOT NOIR

ABBOTTS & DELAUNAY Pinot Noir 2023

ABBOTTS & DELAUNAY · 2023 · Francia

El ABBOTTS & DELAUNAY Pinot Noir proviene del Pays d'Oc, en el sur de Francia, donde esta casa elabora vinos de variedad con estilo moderno y accesible.

Tipo	**Vino tinto**	Varietal	**Pinot Noir**
Crianza	**Sin crianza**	Potencial de guarda	**1-3 años**
Formato	**750 ml**	Graduación	—



COPA RECOMENDADA
Copa Borgoña

SERVICIO
14-16 °C

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Pays d'Oc

PERFIL DE CATA

Cuerpo	■■□□□
Taninos	■■□□□
Acidez	■■■■□

MARIDAJE

- Pechuga de pato a la parrilla
- Salmón a la mantequilla
- Cordero guisado
- Champiñones silvestres salteados

COCINA COSTARRICENSE Casado con Pechuga de Pollo a la Crema de Champiñones

EL VINO

Un Pinot Noir ligero, frutal y sin complicaciones. Elaborado sin crianza en barrica para preservar la fruta, muestra cereza, frambuesa y un fondo floral, con taninos suaves y final fresco. Servilo entre 14 y 16 °C, incluso algo fresco; ideal con aves, cerdo, charcutería, salmón y hongos.

NOTAS DE CATA

Vista
Color brillante y vibrante típico de Pinot Noir de cosecha reciente.

Nariz
Bouquet frutal elegante con notas florales sutiles y mineralidad característica.

Boca
Cuerpo medio envolvente con sabores de cereza y mineral en el final.

Josué Rodríguez Cascante
SOMMELIER CERTIFICADO · DÉCANTO

Cada vino de la selección pasa por la mesa del sommelier antes de llegar a la tuya.

decantocr.com · Grupo de Inversiones J M S.R.L.
Consumo responsable · Venta exclusiva a mayores de 18 años