



Vaclav Pinot Noir Princeps 2022

SÉRIE : Princeps

VARIÉTÉ : Pinot Noir

ANNÉE : 2022

PROFIL : Sec

PARCELLE DU VIGNOBLE : Kurdějov – parties médianes

Vinification et Élevage :

Fermentation et macération sur peaux pendant 2 mois, élevé en fûts de barrique pendant 18 mois.

Région : Moravie, Kurdějov

Sol : Loess limoneux avec rendzina

Date de vendange : 11 octobre 2022

Teneur en sucre à la récolte : 25° ČNM

Date de mise en bouteille : 10 avril 2024

Variété : Pinot Noir

Série : Princeps

Apparence : Couleur brique foncée.

Nez : Nez propre et élégant avec des arômes de fruits rouges, fruits à noyau, tabac et truffes noires.

Palais : Juteux avec des notes de cerises, cerises acides, confiture de mûres. Tanins plus prononcés et une longue finale.

Impression générale : Un Pinot Noir typique et bien équilibré.

Accords Mets et Vins : Recommandé avec les viandes rosées et rouges, le gibier et les pâtés.

Température de service : 15°–16°C

Décantation : Oui, nous recommandons de décanner pendant au moins 30 minutes avant de servir.

Potentiel de garde : Au moins 8–10 ans.

Valeurs analytiques :

Sucre résiduel : 0,1 g/l

Acidité : 4,7 g/l

Alcool : 14,0 % vol





Vaclav Pinot Noir Princepts 2022

SERIES: Princeps
VARIETY: Pinot Noir
YEAR: 2022
PROFILE: Dry
VINEYARD TRACK: Kurdějov – middle parts

Winemaking and Aging:

Fermentation and maceration on the skins for 2 months, aged in barrique barrels for 18 months.

Region: Moravia, Kurdějov

Soil: Loamy loess with rendzina

Harvest Date: October 11, 2022

Sugar content at harvest: 25° ČNM

Bottling Date: April 10, 2024

Variety: Pinot Noir

Series: Princeps

Appearance:

Dark brick color.

Nose:

Clean, elegant with aromas of red berry and stone fruits, tobacco, and black truffles.

Palate:

Juicy with notes of cherries, sour cherries, blackberry jam. More pronounced tannins and a long finish.

Overall Impression:

A typical and well-balanced Pinot Noir.

Food Pairing:

Recommended with pink and red meats, game, and pâtés.

Serving Temperature:

15°–16°C

Decanting:

Yes, we recommend decanting for at least 30 minutes before serving.



Aging Potential:

At least 8–10 years.

Analytical Values:

Residual Sugar: 0.1 g/l

Acidity: 4.7 g/l

Alcohol: 14.0% vol.

