



# Dak Wichangoen Pinot Noir



<b><u>Appellation :</u></b>	Pays d'OC 2019
<b><u>Cépages :</u></b>	Pinot Noir
<b><u>Alc. / Vol. :</u></b>	14 %
<b><u>Sol :</u></b>	Vin aromatique issu de parcelles sélectionnées dans un terroir façonné sur des coteaux calcaires couverts de galets roulés.
<b><u>Vinification :</u></b>	La macération carbonique est pratiquée. La fermentation alcoolique se termine en barrique pendant 6 mois.
<b><u>Couleur :</u></b>	Couleur rouge claire et vive.
<b><u>Nez :</u></b>	Notes de framboises et de fraises sauvages.
<b><u>Dégustation :</u></b>	Vin léger avec des tanins satinés. Saveurs de cerise et de réglisse.
<b><u>Conservation :</u></b>	Jusqu'à 5 ans.
<b><u>Mets et vins :</u></b>	Ce vin se marie parfaitement à la plus part des plats imaginés par la Cheffe Dak Wichangoen. Il est aussi parfait en apéritif et accompagne à merveille les fromages et toutes les viandes.



Un vin réalisé par Dak Wichangoen  
Elle a été la première et la seule femme cheffe étoilée au guide Michelin au Danemark. Elle détient une étoile Michelin depuis 2013 dans le restaurant thaïlandais Kiin Kiin à Copenhague. Dak Wichangoen est née en Thaïlande et est arrivée au Danemark à l'âge de sept ans. Aujourd'hui, elle est juge dans la célèbre émission de télévision Masterchef. Personnellement, Dak est captivé par les ingrédients et les saveurs amères. Elle a inventé de nouvelles techniques surprenantes pour les épices et ingrédients archétypiques de la cuisine thaïlandaise.



**Wines & Brands**  
+33 (0)6 07 71 20 36  
contact@winesandbrands.com  
95, rue du Rajol  
34130 Maugeio  
FRANCE

