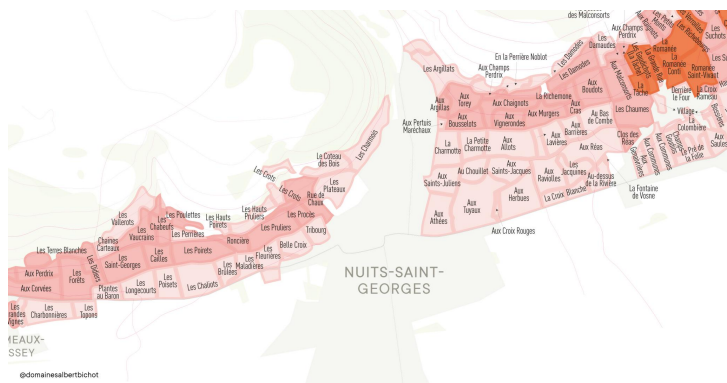




BELIGGENHED

Bourgogne

VINDRUE

Pinot Noir

TERROIR

Ler-jord-kalkholdig.

PRÆSENTATION

Denne betegnelse stammer fra landsbyer beliggende i nord og syd for Côte de Nuits. Druerne kommer primært fra marker beliggende i Brochon (nabo til Gevrey-Chambertin) og Corgoloin-Comblanchien (naboer til Nuits-Saint-Georges).

VINFREMSTILLING/LAGRING

Håndhøst, sortering af druer ved ankomsten til vinkælderen. Gæring og maceration i termoregulerede trætanke i 18 til 21 dage. Aldring på egetræsfade (15 til 20% nye fade) i 14 til 16 måneder.

SMAGNING

Buket af røde og sorte frugter (solbær, hindbær, kirsebær ...) på en let røget baggrund. Lige så duftende i munden, denne vin er godt struktureret af meget bløde og smeltede tanniner. Afslutningen er let lakridsagtig.

SERVERING

Server ved 15-16°C.
Opbevaring: 3 til 5 år og mere.

MADPARRINGER

Terriner og pateer, stegt eller sauteret kød (lam, svinekød, kalv)
Middelkraftige oste

