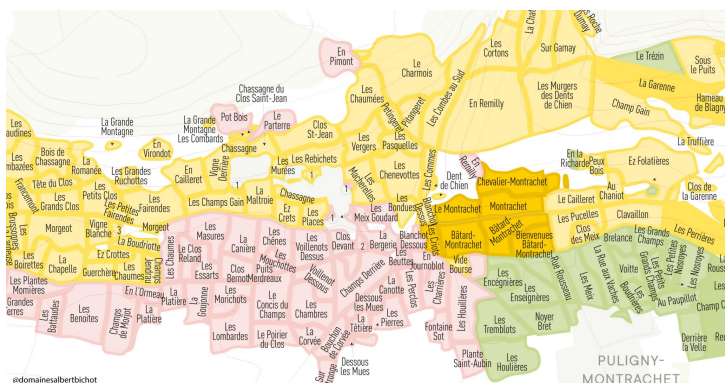




BELIGGENHET

Bourgogne

DRUE

Pinot Noir

TERROIR

Kalkholdig, steinete og sandholdig jord

PRESENTASJON

Ligger sør i Côte de Beaune, utgjør Chassagne-Montrachet sammen med Meursault og Puligny-Montrachet den prestisjetunge Côte des Blancs og er en del av juvelene i det burgundiske vinarven. Mens Chassagne-Montrachet er spesielt kjent for sine store hvitviner, er noen av dens terroirer mer egnet for å fremheve kvalitetene til Pinot Noir.

VINLAGING/MODNING

Håndplukking av druer, sortering av druer ved ankomst til vinkjelleren. Fermenteringsmaserasjon i termoregulerte trekar i 18 til 21 dager. Lagring på eikefat (20 til 30% nye fat) i 14 til 16 måneder.

SMAKSPRØVER

Intensiv bukett med aromaer av modne røde og svarte frukter (kirsebær, bringebær...) forsterket av noen røykfylte noter som vil utvikle seg over tid mot krydrede og lett animalske noter (lær, musk..). Den fyldige smaken har en vakker mineralitet som er karakteristisk for terroiret og en kraftig kropp med modne tanniner. Avslutningen er behagelig, lang og aromatisk.

PASSER TIL

Server ved 15-16°C.

Holdbarhet: 3 til 5 år og mer.

MATSAMMENKOBLINGER

Kjøtt av rødt og hvitt kjøtt stekt eller braisert

Moderat kraftige oster

