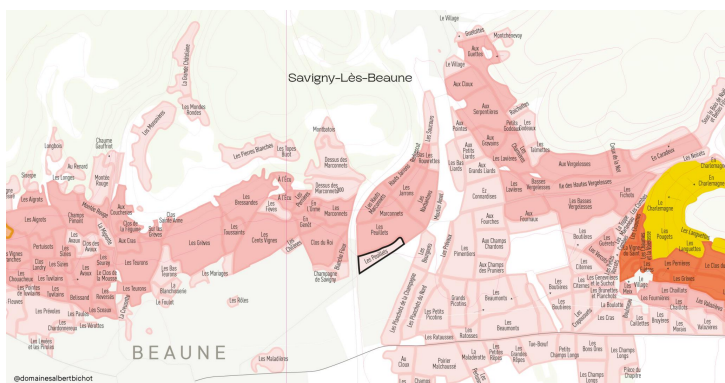


SAVIGNY-LES-BEAUNE PREMIER CRU "LES PEUILLETS" MAISON ALBERT BICHOT



BELIGGENHET

Bourgogne

DRUE

Pinot Noir

TERROIR

Leire- og kalksteinjord med dominans av sand - Norsk

PRESENTASJON

Savigny-Les-Beaune er en gammel vingård landsby typisk burgundisk, noen få kilometer nord for Beaune. I dag deles betegnelsen mellom dyrking av Chardonnay og den dominerende Pinot Noir (85%) og har 22 Premier Crus inkludert det anerkjente Climat "Peuillets". Tomten grenser til Beaune-betegnelsen, orientert mot øst, i en gjennomsnittlig høyde på 250 meter på en svakt skrånende skråning.

VINLAGING/MODNING

Håndplukking av druer, sortering ved ankomst til vinkjelleren. Gjæring og maserasjon i temperaturkontrollerte trekar i 3 til 4 uker. Lagring på eikefat (20 til 30% nye fat) i 14 til 16 måneder.

SMAKSPRØVER

Buketten gir en god duft av røde og svarte frukter (kirsebær, solbær, bringebær...) og krydder. På smak har denne vinen en vakker kropp støttet av fine tanniner. Etterklngen er preget av mer animalske toner og en godt integrert eikepreg som er vedvarende.

PASSER TIL

Server ved 15-16°C.
Lagring: 3 til 5 år og mer.

MATSAMMENKOBLINGER

Kjøtt rødt og hvitt stekt eller i saus
Moderat krydret ost
Ideell oppskrift: Svin indrefilet, kremet sennepssaus

UTMERKELSER

Wine Spectator: 91/100 (2020)
Wine Spectator: 90/100 (2019)
Wine Enthusiast: 92/100 (2018)

