



BELIGGENHED

Bourgogne

VINDRUER

Gamay 65%, Pinot Noir 35%

TERROIR

Ler- og kalkholdige jordarter og granitisk jord.

PRÆSENTATION

Druerne Pinot Noir og Gamay, der har givet liv til denne vin, kommer fra marker beliggende i Côte-d'Or og nord for Saône-et-Loire og er vinificeret sammen. Pinot Noir, på ler-kalkholdige jorde, tilføjer elegance og finesse, mens Gamay, på kalkholdige eller granitiske jorde, spiller på frugtighed og rundhed.

VINFREMSTILLING/LAGRING

Gæring i termoregulerede rustfrie ståltanke i 12 til 14 dage.
Aldring i rustfrie ståltanke i 8 til 9 måneder.

SMAGNING

Meget frisk buket med frugtagtige noter (hindbær, skovjordsbær). Smagen er ren fornøjelse: blød, med finesse og harmonisk materiale. Afslutningen er frisk med nogle noter af blond tobak.

SERVERING

Server ved 14-15° C.
Nydes i sin tidlige ungdom eller inden for 3 år for at bevare frugtens fornøjelse.

MADPARRINGER

Pølsefad
Grillet eller ristet kød og fjerkræ
Milde oste

