



## BELIGGENHET

Bourgogne

## DRUER

Gamay 65%, Pinot Noir 35%

## TERROIR

Le texte en norvégien est "Leir- og kalksteinjord og granittjord".

## PRESENTASJON

Druene av Pinot Noir og Gamay som har gitt opphav til denne vinen, kommer fra parseller i Côte-d'Or og nord i Saône-et-Loire, og blir vinifisert sammen. Pinot Noir, dyrket på leir-kalkholdig jord, gir eleganse og finesse, mens Gamay, dyrket på kalkholdig eller granittisk jord, bidrar med fruktighet og rundhet.

## VINLAGING/MODNING

Gjæringsekstraksjon i termoregulerte ståltanker i 12 til 14 dager.  
Modning i ståltanker i 8 til 9 måneder.

## SMAKSPRØVER

Bukett med veldig frisk fruktig preg (bringeber, skogjordsbær). Munnen er ren nytelse: myk, med finesse og harmonisk fylde. Avslutningen er frisk med noen hint av lys tobakk.

## PASSER TIL

Serveres ved 14-15° C.  
Bør nytes i sin ungdom eller innen 3 år for å bevare fruktens glede.

## MATSAMMENKOBLINGER

Koldtbord  
Grillet eller stekt kjøtt og fjærkre  
Milde oster

