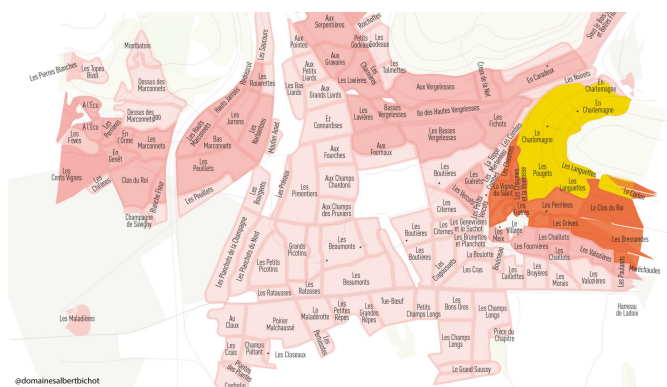




BELIGGENHED

Bourgogne

VINDRUE

Pinot Noir

TERROIR

Ler-ler jordbunde

PRÆSENTATION

Beliggende i hjertet af Côte de Beaune, grænser kommunen Chablis op til Savigny-Les-Beaune og Aloxe-Corton og producerer primært rødvine. Jordene er ler-kalksten på en gammel aflejringskegle rig på sten, så de er godt drænet.

VINFREMSTILLING/LAGRING

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

SMAGNING

Delikat buket med aromaer af modne røde frugter (kirsebær, hindbær...) kombineret med nogle ristede noter, der med tiden vil udvikle sig til krydrede og let animalske toner (læder, musk). Smagen er blød og rund, understøttet af en struktur med fine tanniner. Afslutningen er delikat og subtilt parfumeret.

SERVERING

Serveres ved 15-16°C.
Opbevaring: 3 til 5 år eller mere.

MADPARRINGER

Rødt og hvidt kød stegt eller braiseret
Middelkraftige oste

ANERKENDELSE

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

