



**LAND:**

Chile

**OMRÅDE:**

Itata

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**

Cement

**SERVERING:**

14-16 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**

2018-2022

**ALKOHOL:**

14 %

**VELEGNET TIL:**

Fjerkræ Flyvende vildt

## PINOT NOIR POUR MA GUEULE 2016, CLOS DE FOUS

Pour ma gueule betyder noget i retningen af til min mund og er betegnelsen for den vin, man gemmer til sig selv og sine venner - en enkel og letdrikkelig vin.

Lavet på Pinot Noir fra unge stokke i en mark plantet af Pedro Parra i 2011 med høj plantetæthed. Pedro Parra er sydamerikas førende jordbundsekspert og stor Bourgogne-entusiast, så der er ingen tvivl om, at han har valgt det perfekte match mellem druesort, jordbund og klima.

Ret tæt i stilen for en Pinot Noir - god modenhed i frugten balanceret af en fin friskhed.

God vin til fjerkræ og fuglevildt samt lamme og kalvekød.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**