



SAVIGNY-LES-BEAUNE 1. CRU MARCONNETS 2015, SIMON BIZE

100 % Pinot Noir plantet i 1973 fra 1. cru marken Marconnets, der giver relativt kraftige vine. Vinificeret uden afstilkning og lagret på brugte fade.

Balanceret koncentration og karakter af røde bær. Relativt tanninrig og muskuløs med et pænt lagringspotentiale.

Til retter med fuglevildt, kylling eller kalv.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Bourgogne

DRUETYPE:

LAGRING:
Små fade

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2018-2028

ALKOHOL:
13,5 %

VELEGNET TIL:
Fjerkræ Flyvende vildt