



GEVREY CHAMBERTIN VIEILLE VIGNES 2015, ROSSIGNOL-TRAPET 1 FLASKE

Ren Pinot Noir fra tre plots på i alt fire ha i Gevrey-Chambertin dyrket biodynamisk. Vinificeret uden tilsætning af gær og med 35-40 % hele klaser. Lagret på små fade, hvoraf ca 10 % er nye, i et års tid.

Den har en meget flot kombination af Gevrey's maskuline struktur og en saftig, elegant frugt. Letkrydret med aromaer af røde bær. Fine tanniner og god friskhed.

Klassisk Bourgogne er alsidige madvine. Går fint til lette retter med stegt fisk, lyst fjerkræ, fuglevildt og kalvekød, svampe og kål fungerer rigtig som tilbehør.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Bourgogne

DRUETYPE:

LAGRING:
Små fade

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2018-2030

ALKOHOL:
13 %

VELEGNET TIL:
Fjerkræ Flyvende vildt