



## **GEVREY-CHAMBERTIN 1. CRU CLOS PRIEUR 2016, ROSSIGNOL-TRAPET**

Ren Pinot Noir dyrket biodynamisk fra 0,26 ha på 1. cru marken Clos Prieur. Clos Prieur ligger lige nedenfor Grand Cru marken Mazis-Chambertin. Jordbundstypen her hedder argo-calcaire, og giver vine med fin friskhed og nerve.

Fine, florale noter af viol og rose over rød kirsebærfrugt. Substans og dybde men med lethed og elegance. Flot længde i eftersmag og stort potentiale for udvikling.

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](http://Bichel.dk)**

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**

Små fade

**SERVERING:**

14-16 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**

2020-2030

**ALKOHOL:**

13 %

**VELEGNET TIL:**

Fjerkræ Flyvende vildt