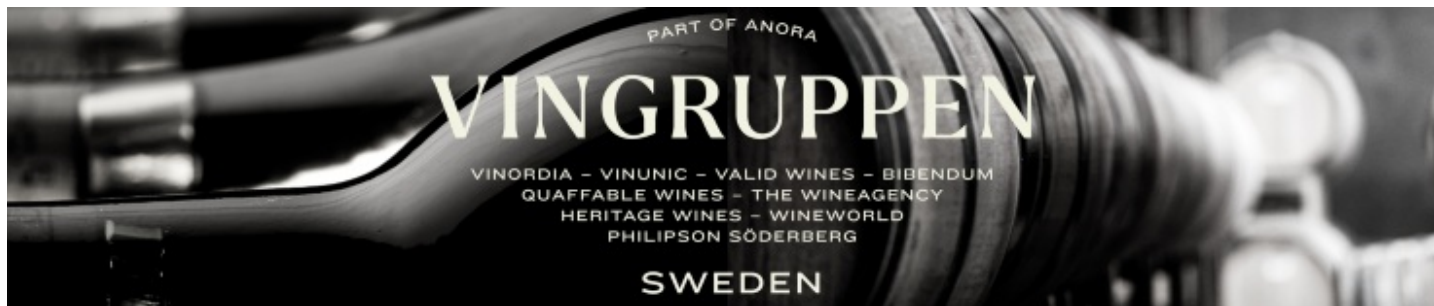




BOURGOGNE CÔTE D'OR PINOT NOIR 2022

Art. nr 1030863

Pris 189,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Nuiton-Beaunoy

Ursprung Bourgogne, Frankrike

Varukategori Röda viner

Certifiering Hållbarhetscertifierat

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir 100%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 6,3 g/l

Restsocker 0,9 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Fruktig, aning kryddig doft med inslag av jordgubbar, skogshallon, körsbär, svarta vinbär, kryddor, vanilj och lätt rostade fat. Smaken är fruktig, balanserad med mjuka silkiga tanniner och medellång eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades för hand. De pressas skonsamt och musten får sedan jäsa i temperaturkontrollerad ståltank.

Lagring 20% av vinet har lagrats 12 månader på sin jästfällning i franska ekfat, varav 30% var nya fat. Vinet kan lagras upp till 5 år under gynnsamma förhållanden.

Passar till Serveras vid 16-18°C till lättare köttretter av fågel, fläsk eller lamm.

Information

Om producenten

Enda kooperativet i Côte d'Or

Nuiton-Beaunoy, eller Cave des Hautes-Côtes, grundades 1957 efter att vinodlarna i Hautes-Côtes länge kämpat för att få ett erkännande för kvaliteten på sin terroir och sina viner. Det är det enda kooperativet i Côte d'Or, tillsammans äger de 115 odlarna över 520 hektar vingårdar i Côte de Beaune, Hautes-Côtes de Beaune, Côte de Nuits and Hautes-Côtes de Nuits. Vingårdarna i Hautes-Côtes har noga studerats och efter varje unik terroir delats in i olika namngivna lägen: Les Dames Huguettes, Le Prieuré, Les Mouchottes, Le Mont Battois, Les Millotes, La Perrière and La Dalignière.

Tillsammans gör Nuiton-Beaunoy vin på alla nivåer – från regionalt till Grand Cru. Le Clos du Chapitre 1er Cru är en monopolvingård i Gevrey-Chambertin som funnits i kooperativets ägor sedan 1989. Med ett läge precis under Clos Saint-Jacques är detta en av de bäst belägna Premier Cru-vingårdarna i hela kommunen.

Odlarna hjälps åt för att gemensamt hitta de bästa odlings- och vinifieringsmetoderna och lär av varandra, störst fokus ligger i att skapa viner som uttrycker sitt ursprung och fokuserar på finess och elegans.

