



BOURGOGNE PINOT NOIR VIN BIO 2020

Art. nr 1030692

Pris 199,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Pascal Bouchard

Ursprung Bourgogne, Frankrike

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir 100%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 4,1 g/l

Restsocker 1,9 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Doft med inslag av jordgubbar, hallon, vinbär och lite kryddighet. Välbalanserad och mineraldriven i smaken med mjuka tanniner.

Tillverkning Druvorna pressas skonsamt och musten får sedan jäsa i temperaturkontrollerade tankar i ca 28-30°C. Överpumpning sker dagligen

Lagring 20-30% av vinet har lagrats 8-12 månader i franska ekfat. Resterande del av vinet har enbart lagrats i ståltank.

Passar till Serveras vid 16°C till charkuterier, lättare köttretter, fågel eller mogna ostar. Exempelvis kyckling med en krämig vinsås. Drickes med fördel ungt inom 3 år.

Om producenten

Pascal Bouchard i hjärtat av Chablis

Pascal Bouchard består av ett litet team av skickliga hyperentusiaster som hanteras av Florent Denieul, oenolog för Pascal Bouchard sedan drygt 20 år. Teamet hjälps åt för att 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.

Pascal Bouchards premisser ligger precis i utkanten av byn Chablis och de har 2000 m² modern utrustning till sitt förfogande. Huset har egen kapacitet att vinifiera och lagra hela 90% av sin vinproduktion. Deras källare rymmer cirka 100 fat.

Kompetensen i kombination med en grundlig kunskap om området gör det möjligt för huset att garantera mångfalden och rikedom i varje unika växtplats. Husets prestigeviner är en del av den vingårdscertifierade och ekologiska (Ecocert) serien där man producerar 100% naturliga viner enligt principerna för ekologisk vinodling.

Både Wine Enthusiast och Robert Parker recenserar vinerna i snitt över 90 poäng.

