



PERRON DE MYPONT BOURGOGNE CHARDONNAY 2023

Art. nr 1041728

Pris 199,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Maison Perron de Mypont

Ursprung Bourgogne, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 4,7 g/l

Restsocker 1,1 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Elegant fruktig doft med inslag av citrus, äpplen, vit persika, blommor och örter. Torr, frisk och välbalanserad smak med en rund struktur. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades för hand, tidigt på morgonen för att bevara fräschör och elegans. De skonsamt i hela klasar och musten fick sedan jäsa i ståltank. Vinet har lagrats 9 månader på sin jästfällning i en kombination av gamla franska ekfat och 600L demi-muids. Ingen båttonage. Lätt filtrering före buteljering. Minimal användning av sulfiter.

Passar till Serveras vid 10-12°C till rätter av fisk, skaldjur, fågel eller fläsk.

Information Maison Perron de Mypont är en gammal egendom från 1500-talet, som ligger i Puligny-Montrachet. Den har nu fått nytt liv genom den välrenommerade vinmakaren Ernst Loosens djupa passion för Bourgogne. Han köpte egendomen 2019. Tillsammans med Manoël Bouchet skapar de viner som är trogna sitt klassiska ursprung och historia men också genom att använda moderna metoder för att försäkra sig om hög kvalitet. För både Erni och Mano är Bourgognes signum en elegant kombination av balans, mineralitet och finess.

