

Chavy-Chouet Le Taupe Magnum

Rødvin / Bourgogne / Burgund

Produsent: Chavy Chouet,

Domaine

Årgang: 2018

Land: Bourgogne

Distrikt: Burgund

Drue: 100% Pinot Noir

Veil. pris horeca: 349 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 445,-

EDP nr. : 5379961

SAP nr. : 9062231

Vinmonopol nr. : Kun Horeca

Innhold:

Syre:4,3 gram per liter

Sukker:<3 gram per liter

Alkohol:12,5



ØKO

Om produsenten

Domaine Chavy-Chouet har blitt drevet av Romaric Chavy siden 2006, og de har i dag 15 hektar vinmark fordelt rundt i Meursault, Puligny-Montrachet, Saint-Aubin, Volnay og Pommard. Han jobber økologisk og er ekstremt nøye med arbeidet både i vinmark og kjeller. Hver eneste vinstokk blir besøkt og ivaretatt minst 12 ganger i løpet av et år. Vineriet er en perfekt blanding av det moderne og det tradisjonelle. Minimal intervensjon og veldig fokus på å holde det rent gir viner som er friske, elegante og med masse energi.

Mer om vinen

Druene til Chavy-Chouet sin Bourgogne Rouge kommer fra enkeltvinmarken La Taupe med 70 år gamle vinstokker som gror i leirholdig jordsmonn i Pommard. Vinmarken dyrkes økologisk og druene høstes for hånd. Vinen gjæres på ståltank og lagres så i 10 måneder på eik, hvorav 10% er nye fat og resten er 2-5 år gamle. En strukturert og sofistikert vin som drikker godt ungt, men lagres fint i opptil 10 år.

Smaksbeskrivelse

Frisk og fersk burgunder med preg av mørk kjernefrukt, bringebær og et snev av roser på duft. Fersk og frisk frukt med en pen syre og delikat utgang. Lette og tørre tanniner i finish.

Passer til

Kalv, Lam, Kjøtt, Storfe, Svin