SKJOLD BURNE

Varenummer: 0521473

2015 CASTELBEAUX GRANDE RÉSERVE PINOT NOIR

FRANKRIG, ØVRIGE



Frisk og frugtig

Farven er smuk mørk rød med flotte reflekser. I næsen afsløres en duft af let kød og champignoner. Smagen er rig på frugt og fyldt med god mineralitet og friskhed, og noterne fra duften går igen. Lige som en Pinot Noir skal være.

Den fyldige og frugtrige, aromatiske smag gør vinen perfekt som aperitif, men den er også yderst velegnet til lette kødretter som pølser og kylling. Herudover kan den med succes også serveres til pastaretter og rødt kød. Serveringstemperatur: 15-16°C.

KARAKTER	Tør ● ○ ○ ○ ○	Sød
FYLDE	Let ○ ○ ● ○ ○	Kraftig

Fremstilling

Castelbeaux Grande Réserve er en cuvée lavet udelukkende på Pinot Noir-druer hovedsageligt fra det sydlige Frankrig. Den er en blanding af vine fra et bestemt område i Sydfrankrig, hvor vinmarkerne ligger på skråningerne omkring byen Limoux. Vinmarkerne ligger i den ideelle højde for at dyrke Pinot Noir.

Om Producenten

Leverandøren, Les Vins Aujoux, har vingårde og –marker, der strækker sig fra Bourgogne til Rhône og Beaujolais. I sin søgen efter exceptionelle vine, der afspejler hver enkelt vinmarks særegne karakteristika, udvælges kun vine af højeste kvalitet til videresalg. Leverandøren går ligeledes op i at dyrke markerne bæredygtigt. De er IFS-certificeret samt godkendt til at fremstille økologisk vin.

★★★★★
VinAvisen