SKJOLD BURNE

Varenummer: 0311359

2016 CHÂTEAU DE LA CHARRIÈRE PINOT NOIR

FRANKRIG, BOURGOGNE, CÔTE DE BEAUNE



Mediumfyldig, frugtig og velbalanceret

En lys vin i glasset, som Pinot Noir altid vil være. Duften er præget af friske røde jordbær, lidt våd jordbund og en dejlig luftighed. Smagen er elegant med fin rød frugtkarakter og en balanceret eftersmag.

En let vin, der vil passe glimrende til lyst kød og salater med fjerkræ.
Serveringstemperatur: 15-16°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Druerne er høstet fuldmodne med en god syre/sukker balance i slutningen af september. Vinifikationen er traditionel, og gæringen finder sted på rustfri ståltanke ved en lav kontrolleret temperatur, for at bevare de dejlige frugtaromaer i den endelige vin. Efterfølgende lagres 1/3 af vinen i 6 måneder på 228 liters egetræsfade, mens resten modnes på rustfri ståltanke. I god tid inden aftapningen på flaske stikkes vinene sammen.

Om Producenten

Château de la Charrière ligger nær byen Santenay i den sydlige del af Bourgogne-distriktet, Côte de Beaune. Domainets marker ligger 250 meter over havets overflade, og dækker et areal på 15 ha, hvor jorden er sammensat af kalk og ler.

På skråningen er 2,5 ha af jorderne 100% beplantet med Bourgognes "store" rødvinsdrue, Pinot Noir. Vinstokkene har en gennemsnitsalder på 35 år. Det årlige høstudbytte udgør 50 hl pr. ha. Slottet er ejet af Yves Girardin, der også er ansvarlig for produktionen.

Godt køb	**90 point**	★★★★★
DinVinGuide	DinVinGuide	Flaskehalsen