



2015 Santenay Les Prarons Domaine Bachelet-Monnot

Elegant og parfumeret Pinot Noir fra over 50 år gamle stokke i kalkrig jord. 30% helklasefermentering har bidraget til en utrolig aromatisk profil med markeret tanninstruktur. Klasse!

Anbefalet til

Fjerkræ (lyst kød), Fjerkræ (mørkt kød), Vildt (fugle), Tomatretter (pizza, pasta)



Rødvin



Pinot Noir



Bourgogne



2015

Domaine Bachelet-Monnot

Lavet på håndhøstede Pinot Noir druer fra over 50 år gamle vinstokke, plantet i en særligt kalkholdig jord med rød ler, lige under Clos des Tavannes og tilstødende Chassangne 1. Cru Morgeots. Vinen ser kun vildgær og her er 30% helklasefermentering. Vinen har en fantastisk parfumeret duft af modne hindbær og kirsebær med tydelige mineralske noter. Intens moden bærfrugt går igen i smagen, der er meget præcist balanceret med silkebløde fine tanniner og en livlig syre. Vinen er en smule mere struktureret end Les Charmes. En meget harmonisk og raffineret vin med lang dvælende eftersmag.

Informationer

Varenummer	17681315
Flaskestørrelse	Helflaske
Producent	Domaine Bachelet-Monnot
Region	Bourgogne
Druesammensætning	100% Pinot Noir
Lagring	12 måneder på franske egetræsfade. (20% nye).