

VINUNIC

BOURGOGNE PINOT NOIR VIN BIO 2023

Art. nr 1030692

Pris 229 kr

Storlek 750 ml

Producent Pascal Bouchard

Ursprung Bourgogne, Frankrike

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Hållbarhet Klimatsmartare förpackning

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir 100%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 5,1 g/l

Restsocker 1,9 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Fruktig doft med inslag av jordgubbar, hallon, svarta vinbär och kryddor. Välbalanserad smak med sammetslena tanniner. Harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i temperaturkontrollerade tankar i 28-30°C. Pigeage skedde dagligen. 20-30% av vinet har lagrats 8-12 månader i franska ekfat. Resterande del av vinet har enbart lagrats i ståltank.

Lagring Dricks med fördel ungt inom 3 år.

Passar till Serveras vid 14-16°C till charkuterier eller rätter av fågel, fläsk eller kalv, gärna med krämiga eller syrliga såser till, exempelvis ugnstekad kyckling med örter och citron serverad med en gräddig svampsås eller ett confiterat anklår med en lätt rödvinssky alternativt ugnsbakad torskrägg serverad med knaperstekad sidfläsk och rödbetor. Som vegetariskt alternativ föreslår vi en krämig svamprisotto eller en pasta med smör, tryffel och skogschampinjoner. Vinet passar också utmärkt till mildare kittostar eller hårdostar, exempelvis en krämig Citeaux, ung Époisses eller Comté. Dekantera gärna vinet en halvtimme före servering.



Om producenten

Pascal Bouchard i hjärtat av Chablis

Pascal Bouchard består av ett litet team av skickliga hyperentusiaster som hanteras av Florent Denieuil, oenolog för Pascal Bouchard sedan drygt 20 år. Teamet hjälps åt för att hitta de bästa odlings- och vinifieringsmetoderna och lär av varandra. Störst fokus ligger i att skapa viner som uttrycker sitt ursprung och fokuserar på finesse och elegans.

Pascal Bouchards premisser ligger precis i utkanten av byn Chablis och de har 2000 m² modern utrustning till sitt förfogande. Huset har egen kapacitet att vinifiera och lagra hela 90% av sin vinproduktion. Deras källare rymmer cirka 100 fat.

Kompetensen i kombination med en grundlig kunskap om området gör det möjligt för huset att garantera mångfalden och rikedom i varje unika växtplats. Husets prestigeviner är en del av den vingårdscertifierade och ekologiska (Ecocert) serien där man producerar 100% naturliga viner enligt principerna för ekologisk vinodling.

Både Wine Enthusiast och Robert Parker recenserar vinerna i snitt över 90 poäng.

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

