



VIN D'ANVERS
WIJ DELEN UW PASSIE VOOR WIJN

V I N D A N V E R S . B E

Technische Fiche

Naam: Moillard Grivot Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Pinot Noir

Druivensoorten: 100% Pinot Noir

Regio & land: Bourgogne, Frankrijk

Producent: LGCDF

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 13%

Serveertemperatuur: 14 °C – 16 °C

Foodpairing:

Het past goed bij geroosterd vlees zoals een milde kerrie kalfshaas of, meer traditioneel, een klein gezouten vlees. De vriendelijke tannines gaan heerlijk samen met Bourgondische taarten. Milde kazen: verse Epoisses, Brillat-Savarin, verse Soumaintrain.

Informatie over de producent:

Les Grands Chais de France werd in 1979 opgericht door Joseph Helfrich. De GCDP Group is de bevoorrechte partner van wijnbouwers in de grote wijnproducerende regio's van Frankrijk en een wijnbouwer en rijpingsspecialist aan het hoofd van meer dan 3.000 ha wijngaarden. In slechts één generatie zijn we een belangrijke stakeholder geworden in de Elzas, Jura, Diois, Languedoc, de regio van Bordeaux, Val de Loire, in Bourgogne en Provence. Sinds enkele jaren zijn we ook actief buiten Frankrijk in de zogenaamde nieuwe wereld denk aan bijvoorbeeld Chili, Nieuw-Zeeland & Australië...



Informatie over de wijn:

Tussen Lardoix-Serrigny en de prachtige helling van Maranges Klassieke vinificatie in roestvrijstalen vaten met temperatuurregeling, over een periode van ongeveer 3 weken: koude maceratie met pre-fermentatie rond 8°C. Ponsen en overpompen om kleur en structuur te extraheren. Fermentatie met piektemperatuur rond de 30°C. Maceratie na de fermentatie bij 25°C. De rijping duurt 8 tot 10 maanden met malolactische gisting. De bodem bevat vooral kalksteen en mergel. Kersenrode kleur licht betegeld. Fruitig met aroma's van morellen en frambozen die evolueren naar zwarte bes en zoethout met een kruidige toets. Royale, levendige en gestructureerde smaak met stevige tannines.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN