



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 Nuits Pinot Noir

Druivensoorten: 100% Pinot Noir

Regio & land: Bourgogne, Frankrijk

Producent: LGCDF

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 14%

Serveertemperatuur: 14 °C – 16 °C

Foodpairing:

Ronde wijn, ideaal bij wit vlees zoals konijn maar ook lam en eend en bij gegrild vlees. Verrassend bij hartige/zoete of licht pittige gerechten (eend à l'orange, tajines...). Matig sterke kazen: Camembert, Saint Paulin, Morbier, Reblochon...

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:

Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits kijkt uit over de Côte de Nuits in het westen, van het Bois de Corton tot de hoogten van Gevrey-Chambertin. De wijngaard ligt tussen de 300 en 400 meter boven de zeespiegel. 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. Gerijpt op inox (30%) en in vaten (70%) gedurende 8 tot 16 maanden met malolactische gisting. 25% nieuw vaten en 75% oudere vaten. De bodem bevat klei & kalksteen. Briljante kleur met robijnrode reflecties. Gastronomische neus van rood fruit en kruiden. Delicaat en geurig mond ondersteund door fijne tannines. Evenwichtig en vol met een mooie aromatische intensiteit en een frisse afdronk.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN