



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 Chassagne Montrachet Pinot Noir

Druivensoorten: 100% Pinot Noir

Regio & land: Bourgogne, Frankrijk

Producent: LGCDF

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 13,5%

Serveertemperatuur: 14 °C – 16 °C

Foodpairing:

Deze Chassagne Montrachet begeleidt gebraad, gegrild vlees, wild en kazen.

Informatie over de producent:

Les Grands Chais de France werd in 1979 opgericht door Joseph Helfrich. De GCDF 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:

De appellatie Chassagne-Montrachet ligt ten zuiden van de Côte de Beaune. 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 vat gedurende 8 tot 16 maanden met malolactische gisting. 20 tot 30% nieuwe vaten. De bodem is vooral Kalksteen en is ook wat rotsachtig. Heldere en diepe robijnrode kleur. Het combineert op harmonieuze wijze geuren van rijp rood fruit en kruiden. Elegant en pittig, het biedt een mooie afdronk met zijdeachtige tannines. Deze wijn is krachtig en tanninerijk in de afdronk.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN