



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 Savigny-Lès-Beaune Pinot Noir

Druivensoorten: 100% Pinot Noir

Regio & land: Bourgogne, Frankrijk

Producent: LGCDF

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 13%

Serveertemperatuur: 14 °C – 16 °C

Foodpairing:

Ideaal bij rauwe ham en vezelig en subtiel vlees (konijn en gekookt rundvlees), of gekruid vlees en gevogelte (curry), slachtafval in saus en vederwild. Milde kazen zoals Brillat-Savarin, Vacherin, Brie de Meaux, Cîteaux...

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:

Ten noordwesten van de Côte de Beaune. De wijngaard omringt het pittoreske dorpje Savigny-Lès-Beaune. Traditionele vinificatie in thermogereguleerde vaten. Koude pre-fermentatie maceratie, temperatuurregeling, lange fermentatie waarbij het ponsen en overpompen optimaal wordt beoefend. Gerijpt in eiken vaten gedurende 12 maanden. 20% nieuwe vaten en 80% vaten van 1 tot 5 percelen. De eik komen voornamelijk uit de Vogezes. De bodem bestaat uit kalksteen vermengd met klei. Diepe kersenkleur in de neus een bouquet gericht op klein vers zwart en rood fruit (zwarte bes, kers, framboos), fijn vanille. Lekker en ronde mond, aromatisch en licht kruidig met fijne tannines.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN