



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 Nuits-Saint-Georges

Druivensoorten: 100% Pinot Noir

Regio & land: Bourgogne, Frankrijk

Producent: LGCDF

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 13,5%

Serveertemperatuur: 14 °C – 16 °C

Foodpairing:

Lekker vlees zoals gebraden lamsvlees, prime rib, eendenborst of wildvlees. Pittige recepten. Kazen met sterke smaken zoals Livarot, Munster, Maroilles, Epoisses, Langres, Ami du Chambertin, Soumaintrain...

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:

Wijngaard gelegen rond de stad Nuits-Saint-Georges, al eeuwen bekend om zijn productie van rode Bourgogne. Hij gaf zijn naam aan de Côte de Nuits. Traditionele vinificatie in thermogereguleerde vaten. Pre-fermentatie koude maceratie gedurende ongeveer tien dagen, lange vatting waarbij het ponsen en overpompen optimaal wordt uitgevoerd. Maceratie na de fermentatie. Rijping in vaten gedurende 10 tot 12 maanden. 30% nieuwe vaten. De bodems zijn afkomstig van grindslib dat van de kust naar beneden is gebracht. Een robijnrode kleur met paarse reflecties. De neus is een echte explosie van rood fruit, kruiden en houtachtige noten. Na verloop van tijd zal deze intensiteit overgaan in complexiteit en elegantie. De mond is vlezig, met rijpe aroma's van aardbeienjam. De tannines zijn nog steeds erg aanwezig in de afdronk en zullen zorgen voor een goed verouderingspotentieel.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN