



Technische Fiche

Naam: Moillard Grivot Pernand Vergelesses

Druivensoorten: 100% Pinot Noir

Regio & land: Bourgogne, Frankrijk

Producent: LGCDF

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 13%

Serveertemperatuur: 14 °C – 16 °C

Foodpairing:

Ideaal bij klein vederwild of een runderribstuk.

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:

In het noordwesten van de Côte de Beaune ligt het dorp Pernand-Vergelesses, op de samenvloeiing van 2 kammen op een heuvel. Traditionele vinificatie in thermogereguleerde vaten. Koude pre-fermentatie maceratie, temperatuurregeling, lange fermentatie waarbij het ponsen en overpompen optimaal wordt uitgevoerd. Gerijpt in vaten gedurende 10 tot 12 maanden. 40% nieuwe vaten. Klei-kalksteenbodems vermengd met "Chaillots" (kiezelhoudende resten van kalksteen met vuursteen). Robijnrode kleur met paarse reflecties. Fijn houtachtige noten vermengen zich met aroma's van vers fruit en kruiden om een flatterend en elegant boeket te vormen. De smaak is krachtig met tannines die de afdrank markeren en karakter en reliëf geven. Mooie typischheid van de appellatie!