

Gevrey Chambertin 2013, Camille Giroud

www.selectedwines.no

Land/Region: Frankrike / Burgund

Produsent: Camille Giroud

Volum: 75 cl

Årgang: 2013

Type: Rød

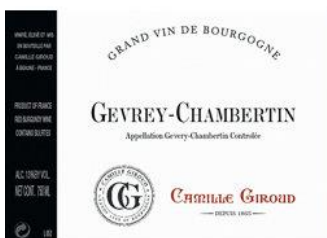
Druer: Pinot Noir 100%.

Smaksnotater:

Mørk ung rød farge. Flott rik bærpreget nese med røde bær, kirsebær, blåbær med mineraler, og snev av fatkrydder. Samt noe fioler/blomster. Intensiv litt kjølig ren smak, med saftig drue karakter. Veldig godt balansert og elegant. Spesielt harmoni mellom duft- smak. Lang ettersmak med godt integrerte tanniner.

Perfekt til Lam, kalv og saftig oksekjøtt. Viltretter med fyldig saus. Stekte eller grillede fiskeretter.

Jordsmonn er leire og kalkstein. Meste parten fra enkeltvinmarken Les Crais. Druene er en mix med en del andel hele drueklaser. Gjæret i åpne fat og deretter lagret i 18 måneder i franske eikefat hvorav 35% nye. Vinen er ikke filtrert.



Remi D. Madsen

Mail: remi@selectedwines.no

Mobil +4791144012