

Côte de Grisey, Bourgogne Épineuil

En smakrik och prisvinnande Bourgogne med härliga aromer av choklad, röda frukter och lakrits

Artikel: -

Volym: 750 ml

Pris: -



Faktaruta

Alkohol: 13.5 %

Årgång: 2015

Region: Bourgogne

Producent: Domaine Alain Mathias

Druvor: Pinot Noir

Smak: Côte de Grisey Bourgogne Épineuil har en komplex doft med toner av choklad, körsbär, svarta vinbär och lakrits. Riklig i smaken med bra balans mellan fyllighet och struktur och en härlig, lång och ihållande eftersmak. Côte de Grisey Bourgogne Épineuil passar utmärkt med franska köttträtter, och speciellt med en skvätt av själva vinet i maten. Kanske en burgundisk köttgryta? Coq au vin? Confit de canard? På detta spåret så kan det inte bli mycket annat än en smakkombination från himlen. En snygg och smakrik Bourgogne helt enkelt, som kammade hem guldmedalj i Concours Général Agricole de Paris 2017.

Lagring: 18 månader på nya franska ekfat

Jordmån: Märgel, kalksten och kimmeridgelera
