Bouchard Âiné & Fils Givry 2024



Middels lys rubinrød farge. Aromatisk, fersk, bærpreget duft med kirsebær, morell, lakris og noe fat. Frisk, fin syre med runde, balanserte tanniner, middels fyldig med herlig kons, solmodne kirsebær, noe høstløv, lang, fast ettersmak.

100 % Pinot Noir

Håndplukkede druer fra vinmarker i Givry, hovedsakelig i åsene mellom Clos Salomon og Cellier aux Moines. Ca 30% av vinen kommer fra Premier Cru vinmarker. Etter innhøsting presses druene forsiktig i en pneumatisk presse før de gjæres på gamle, åpne treliggere med skallmasserasjon og jevnlig nedtrykking. Malolaktisk gjæring på barriques.

Etter malolaktisk gjæring modnes vinen i 6 måneder på franske barriques, hvorav 30% av fatene er nye, før den tappes lett filtrert.

kr

Alkohol: 13,0%

Vinmonopolet: Bestillingsutvalget 19811701

Produsent	Type	Land	District
Bouchard Âiné & Fils	**Rødvin**	**Frankrike**	**Burgund**

Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
0,5	**5,0**	**75 cl**	**6**