

Camille Thiriet Bourgogne Aligoté du Jardin 2024

Lys strågul farge. Middels aromatisk, noe floral duft av grønne epler, sitrus og våt kalkstein. Middels fyldig vin med en fin friskhet og ren fruktkonsentrasjon. Behagelig avslutning.



100% Aligote



Håndplukkede druer fra tre små parseller Thiriet har, en i Meursault med 100 år gamle vinstokker, en i Corgoloin med 60 år gamle vinstokker og en rett ved siden av vingården i Comblanchien med 70 år gamle vinstokker. Forsiktig pressing før spontangjæring, med en skallmasserasjon i 3 dager før vinen tappes på fat for lagring.



Vinen lagres i 10 måneder på nøytrale burgundfat på 228 liter før den tappes lett filtrert og modnes videre i 3 måneder før slipp.

kr

Alkohol: 12,5%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

15375101

Produsent	Type	Land	District
Maison Camille Thiriet	Hvitvin	Frankrike	Burgund
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
1,0	5,5	75 cl	12