

Camille Thiriet Bourgogne Chardonnay Cuvée Confidentielle 2024



Lys strågul farge. Middels aromatisk duft av gule epler, sitrus, våt stein og noe urter. Dyp, konsentrert vin med herlig fruktkonsentrasjon, frisk stil og en lang, lett saltaktig ettersmak.



100% Chardonnay



2024 årgangen av Cuvée Confidentielles håndplukkede druer fra 100 år gamle vinstokker i Macon Cruzilles med jordsmonn preget av leire og kalkstein. I vinmarken jobber de med hest, samme hest som jobber for Romanée-Conti. Druene presses i en gammels skrallepresse i tre vinen spontangjæres i fat.



Vinen lagres i 12 måneder på 5 fat av 228 liter hvor av 1 av fatene er nye. Vinen tappes lett filtrert og slippes for salg etter 3 måneder.

kr

Alkohol: 12,5%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

13870801

Produsent	Type	Land	District
Maison Camille Thiriet	Hvitvin	Frankrike	Burgund
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
0,7	6,0	75 cl	12