

Camille Thiriet Bourgogne Chardonnay En La Place 2024



Lys strågul farge. Middels aromatisk duft av gule melne epler, plomme, sitrue og noe urter. Dyp, konsentrert vin med flott konsentrasjon, frisk stil og en lang, mineralsk ettersmak.



100% Chardonnay



Håndplukkede druer fra gamle vinstokker i En La Place vinmarken med et 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 før vinen spontangjæres i fat.



Vinen lagres i 12 måneder på brukte fat av 228 liter før vinen tappes lett filtrert og slippes for salg etter 3 måneder.

kr

Alkohol: 12,5%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

20490001

Produsent	Type	Land	District
Maison Camille Thiriet	Hvitvin	Frankrike	Burgund
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
0,5	5,9	75 cl	12