

# Camille Thiriet Bourgogne Pinot Noir En La Place 2024

Lys rubinrød farge. Aromatisk, bærpreget duft med kirsebær, rips, høstløv og noe lakris. Frisk og saftig vin med flott konsentrasjon, bærpreget med pent avsløpne tanniner og en lang, frisk ettersmak.



100% Pinot Noir



Håndplukkede druer fra 90 gamle vinstokker i en vinmark mellom Comblanchien and Corgoloin. I vinmarken jobber de med hest, samme hest som jobber for Romanée-Conti. Druene fottrækkes før vinen spontangjæres i åpne treliggere.



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

17180001

Produsent	Type	Land	District
Maison Camille Thiriet	Rødvin	Frankrike	Burgund
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
0,3	6,1	75 cl	12