



LAND:

Chile

OMRÅDE:

Itata

DRUETYPE:

LAGRING:

Cement

SERVERING:

14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2019-2024

ALKOHOL:

14 %

VELEGNET TIL:

Fjerkræ Flyvende vildt

PINOT NOIR POUR MA GUEULE 2018, CLOS DE FOUS

Pour ma gueule betyder noget i retningen af til min mund og er betegnelsen for den vin, man gemmer til sig selv og sine venner - en enkel og letdrikkelig vin.

Lavet på Pinot Noir fra unge stokke i en mark plantet af Pedro Parra i 2011 med høj plantetæthed. Pedro Parra er sydamerikas førende jordbundsekspert og stor Bourgogne-entusiast, så der er ingen tvivl om, at han har valgt det perfekte match mellem druesort, jordbund og klima.

Ret tæt i stilen for en Pinot Noir - god modenhed i frugten balanceret af en fin friskhed.

God vin til fjerkræ og fuglevildt samt lamme og kalvekød.

Læs mere om producenten på Bichel.dk