



LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Bourgogne

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2019-2023

ALKOHOL:
12 %

VELEGNET TIL:
Fjerkræ Flyvende vildt

HAUTES-CÔTES DE NUITS LES DAMES HUGUETTES 2017, PATRICE RION

Fra højt beliggende mark lige uden for Nuits St. Georges med høj beplantningstæthed og ca 50 år gamle stokke. Vinificeret med fuld afstilkning og macereret 15-20 dage. Ingen tilsat svovl.

Patrice vil gerne skære ned for brugen af svovl, da han anerkender at svovling stjæler frugt fra vinen. På den anden side vil han gerne have den stabilitet som svovlen giver. Gennem mange års eksperimenter er han nået frem til en blanding af stoffer fra timian og fra druekerner, der kan erstatte svovl som antioxidant og med antibakteriel effekt - uden i øvrigt at påvirke vinen. Les Dames Huguettes er derfor lavet helt uden tilsætning af svovl på noget tidspunkt.

Fin duft af koncentreret hindbær med noter af ribs, granatæble og sorte kirsebær samt noter af mynte og mandel. Let og frisk med stor frugtintensitet, tydelig definition, høj syre og antydning af silkebløde tanniner. Flot længde - ren drikkeglæde.

Perfekt til fjerkræ eller sammenkogte retter.

Læs mere om producenten på Bichel.dk