



LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Bourgogne

DRUETYPE:

LAGRING:
Små fade

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2019-2028

ALKOHOL:
13 %

VELEGNET TIL:
Fjerkræ

BOURGOGNE ROUGE BONS BATONS 2017, PATRICE RION

100 % Pinot Noir fra marker lige uden for Chambolle-Musigny. 0,6 ha med kalkrig lerjord ejet af Patrice Rion selv. Marken dyrkes biodynamisk, men er dog ikke certificeret. Vinstokkene har en alder på ca 40 år og gennemsnitligt udbytte ligger på omkring 35 hl/ha.

Elegant duft af liljer og viol, røde bær og en animalsk karakter der med alderen udvikler sig til søde krydderier og skovbund. Blød, intens og elegant med god frugtintensitet og lavt niveau af silkebløde tanniner. Fin, lang eftersmag.

Vinen har i adskillige årgang vundet Coup de Coeur i Guide Hachette, hvilket betyder at den bedømmes som værende på Villages-niveau, selv om det kun er en generisk Bourgogne.

Klassisk Bourgogne er alsidige madvine. Går fint til lette retter med stegt fisk, lyst fjerkræ, fuglevildt og kalvekød, svampe og kål fungerer rigtig som tilbehør.

Læs mere om producenten på Bichel.dk