



Albert Ponnelle Savigny-lès-Beaune Vieilles Vignes

Typ:	Rött vin
Producent:	Albert Ponnelle
Land:	Frankrike
Region:	Bourgogne
Förpackning:	Flaska
Storlek:	750 ml
Alkoholhalt:	12,5%
Serveras vid:	16-18 °C
Passar till:	Ost, kalv, spädgris och svensk gårdskyckling.
Druvor:	Pinot Noir
Årgång:	2018
Klassificering:	Savigny-lès-Beaune AOC
Vinifikation:	Strikt sortering av druvorna. Lång maceration, 90% av druvorna är avstjälkade.
Växtplats och jordmån:	Côte de Beaune. Jorden är rik på lera och kalksten. Stockarna är 30 år gamla.
Mognadslagring:	12 månader på franska ekfat(15% nya).
Skörd:	38 hl/ha
Färg:	Intensiv röd färg
Doft:	Fräsch och intensiv doft av körsbär, jordgubbar & hallon.
Smak:	Välbalanserat vin som är rikt och runt med tanniner. Frukten är livlig och ung med en lång och fin avslutning.
Lagringspotential:	10-20 år
Förslutning:	Naturkork
Kolli:	12