



## Albert Ponnelle Gevrey-Chambertin Les Cabottes

Artikelnummer:	3010-5
Typ:	Rött vin
Producent:	Albert Ponnelle
Land:	Frankrike
Region:	Bourgogne
Förpackning:	Flaska
Storlek:	750 ml
Alkoholhalt:	13%
Serveras vid:	16-18 °C
Passar till:	Perfekt till grillat lamm, sallad nicoise och charkuterier
Druvor:	100% Pinot Noir
Årgång:	2017
Klassificering:	Gevrey-Chambertin AOC
Vinifikation:	Skörden handplockas. Vinifieringen sker över 15 dagar. 80% av druvorna är avstjäklade.
Växtplats och jordmån:	Côte de Nuits, jorden är rik på lera och kalksten. 25 år gamla stockar.
Mognadslagring:	14 månader på franska ekfat(20% nya).
Skörd:	40 hl/ha
Färg:	Fylligt Rubinröd
Doft:	Komplex doft med en mix av röd frukt och vilt.
Smak:	Elegant och komplex med silkeslena tanniner, lång och fin avslutning. Typisk för sin terroir och årgång.
Lagringspotential:	2-8 år
Förslutning:	Naturkork
Kolli:	12