

Dom.Remy Hautes Cotes de Beaune Blanc 75 cl

Frankrike / Burgund / Beaune

Domaine Remy ligger en ti minutters kjøretur sør for Beaune i den lille landsbyen Sainte-Marie-La-Blanche. Etablert i 1853 den drives i dag av Joel Remy og hans to barn, de eier totalt 12 hektar spredt over hele Côte de Beaune inkludert Aloxe Corton og Pommard.

De jobber så naturlig som mulig og kun bruke kjemikalier når nødvendig (lutte raisonnée). Druene høstes for hånd og unngår tradisjonell gjæring og lagring på fat.

En frisk og fruktig Chardonnay fra Burgund



Type	Hvitvin
Klassifikasjon	AOC
Produsent	Domaine Remy
Årgang	2021
Druetyper	100 % Chardonnay
Vinifikasjon	Druene kommer vinstokker plantet på toppen av vinmarken Le Roncin. Jordsmonnet består av kalk, flint og småsteiner. 60 dagers fermentering på fat (15% nye). Vinen lagres i 12 måneder på fat før tapping.
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: Under 3 g/l Syre: 6 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 4 år.
Karakteristikk	Lys strågul. Duft av eple, mineralske toner av flint og røyk. Fast og frisk smak med god konsentrasjon.
Passer til	Fisk, lyst kjøtt

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	15429201	6261564	kr. 349,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

★★★★★ **vinforum**

Frisk og tiltalende hautes côtes med innslag av smør, sitrus, blomster og et streif av mineraler og fat på duft. Middels fylldig og syrlig vin med korrekt fedme inn, glatt tekstur, god lengde og lett syrlig, tørr og mineralpreget finish.

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her: <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Smak på hvert øyeblikk