

Parent Pommard 1er cru Chapponieres

Frankrike / Burgund / Pommard

Denne historiske Pommard vingården har vært i samme familie i 12 generasjoner. De siste 25 årene har kvaliteten her blitt løftet av de imponerende søstrene Anne (i kjelleren) og Catherine (i vinmarkene). Parent ble sertifisert økologisk i 2013 og eiendommen drives nå i henhold til biodynamiske prinsipper. Vinene har renhet, finesse og eksepsjonell fruktkvalitet.

En håndfull domener produserer rødviner fra Pinot Noir dyrket her. Den 2,9 hektar store vinmarken ligger like sør for landsbyen Pommard, rett nedenfor det velrenommerte Rugiens-Bas klimaet og over Les Croix Noires.



Type	Rødvin
Klassifikasjon	AOC Pomard 1er Cru
Produsent	Domaine Parent
Årgang	2021
Druetyper	Pinot Noir
Vinifikasjon	Kaldmasserasjon over tre til fem dager. Fermentering med skall i 16 - 18 dager.
Lagring	14 - 16 måneder på franske fat, hvorav 30% nye.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 0,5 g/l g/l Syre: 3,4 g/l g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 12 - 15 år
Karakteristikk	En sjenerøs vin med god substans og en balansert struktur, omgitt av en kjøttfull fruktig smak. Nesen er krydret, med bringebær- og kirsebærpreg, sammen med et snev av anis. Munnen er veldig rik med elegante og fløyelsmyke tanniner, og har en god lengde.
Serveringstemperatur	16 - 17 °C
Passer til	Biff, vilt, lam

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	16363401	6317796	kr. 1 559,00
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12	Bestillingsutvalg		

94 poeng **apéritif**

Klar lysere rød. Klare jordsmonnstoner, lett eiket. Stor og myk kjøttfull smak med mye frukt fin syre, godt bitt, god lengde. En lekker og kjøttfull Pommard som tåler 12-15 år.

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 every moment