

Terroirdrevet og lagringsdyktige old school-Burgund, men uten rustisiteten. Det er Dom. Michel Gaunoux i et nøtteskall. Grunnlagt i 1875, og fortsatt familiedrevet. Familien som trives svært godt under radaren, eier vinmarker i Corton, Pommard og Beaune. Tradisjonell vinifikasjon med avstilkning og gjæring i store trekar. Kun 15-20% nye fat anvendes i lagringen - 12-14mnd. Gaunoux holder vinen lenge før de slipper den i markedet, og 2015 er akkurat lansert (våren 2018). I tillegg holder de alltid tilbake en god slump, for å kunne tilby eldre årganger til sine kunder. Vinmarksoversikt per 2017: 0,6ha i Corton Renardes, 0,7ha i Pommard Rugiens-Bas, og 1,8ha i Pommard Grands Epenots. I Pommard har de også 0,8ta i Les Arvelets, Combes og Charmots ? disse blendes inn i Pommard 1er cru cuvée.

<b>N/A (75 cl)</b>	<b>Veil H pris:</b>	<b>V nr:</b>	<b>EPD nr:</b>	<b>Vectura nr:</b>
<b>Pommard 1Er Cru Grands Epenots 2019 FW -</b>	kr. 1 117,00	14992601	6109243	
<b>Rødvin (75 cl)</b>				
<b>Beaune 2019 FW 75 cl - Rød.</b> Røde bær, urter og hint av krydder. Fyldig, saftig preg av røde bær, middels konsentrasjon, balansert, lang.	kr. 536,60	14983401	6109433	
<b>Corton Renardes Grand Cru -</b>	kr. 1 052,30	8011159	6109292	
<b>Rødvin (150 cl)</b>				
<b>Corton Renardes Grand Cru Magnum -</b>	kr. 2 260,50	8011160		
<b>Vann (75 cl)</b>				
<b>Pommard 1Er Cru Les Rugiens-Bas 2019 FW - Rød.</b> Røde bær, med underliggende mineralitet, kompleks. Fyldig med saftig preg av røde bær, middels konsentrasjon, balansert, lang ettersmak.	kr. 1 117,00	14983501	6109235	