



Albert Ponelle Réserve de la Chèvre Noire

Artikelnummer:	3001-7
Typ:	Vitt vin
Producent:	Albert Ponnelle
Land:	Frankrike
Region:	Bourgogne
Förpackning:	Flaska
Storlek:	750 ml
Alkoholhalt:	13%
Serveras vid:	10-12 °C
Passar till:	Perfekt till en matig sallad, kyckling, stekt fisk, kalv och lamm
Druvor:	Chardonnay
Årgång:	2018
Klassificering:	Bourgogne AOC
Vinifikation:	Druvorna är skördade för hand. Druvorna pressas direkt. Kontrollerad jäsning vid låg temperatur.
Växtplats och jordmån:	Côte de Beaune & Hautes Côtes des Nuits.
Mognadslagring:	70% ståltank 30% ekfat
Skörd:	45 hl/ha
Färg:	Ljust gyllengul
Doft:	Aromer av gula plommon, rostade hasselnötter och mogen citrus
Smak:	Elegant medelfylligt vin med lätt smörig doft, samt inslag av mogen gul frukt och härlig nötighet
Lagringspotential:	2-6 år
Förslutning:	Naturkork
Kolli:	12