

**SAINT-AUBIN 1ER CRU Les
Perrières ROUGE 2023**

Druesort:	Pinot Noir
Smagsprofil:	Saftig, blød tannin
Alkoholindhold:	12,5%



Vinen

Fra første øjeblik viser denne premier cru sin klasse, med en intens og dyb farve.

Næsen er præget af smuk kompleksitet omkring røde frugter.

Smagen er meget elegant og luftig, med en mineralsk afslutning.

Efter manuel høst sorteres druerne på et vibrerende sorteringsbord, som fjerner tørre bær, blade og stilke. Et andet sorteringsbord anvendes til at udskille grønne, beskadigede eller sundhedsmæssigt uperfekte druer.

Druerne knuses for at lette udtrækningen af farve og aromaer, og afstilles derefter for at begrænse astringens (den tørre fornemmelse i munden som tanniner kan give) i den færdige vin.

Den alkoholiske gæring starter langsomt med indfødte gærstammer og varer 15–20 dage, med daglig pigeage og remontage.

Hele lagringen foregår i egetræsfade i 12–18 måneder, afhængigt af årgangen.

Den fine og delikate tekstur gør, at vinen — for den eventyrlystne vinelsker — også kan ledsage fisk.

Lagrings potentiale 7-10 år

Anbefalet serveringstemperatur: 14-16 C