

SAINT-AUBIN 1ER CRU Sur
Gamay ROUGE 2023

Druesort:	Pinot Noir
Smagsprofil:	Modne røde frugter
Alkoholindhold:	12,5%



Vinen

Farven er tæt, dybt rød med violette reflekser. Denne intensitet skyldes vinstokkenes alder, som giver millerandage—små, koncentrerede druer med høj farve- og tanninintensitet.

Smagen er rig, med flot volumen og noter af modne røde frugter. Tanninerne er brede og giver vinen dens fulde struktur.

Efter manuel høst sorteres druerne på et vibrerende sorteringsbord, som fjerner tørre bær, blade og stilke. Et andet sorteringsbord bruges 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.

Vinen passer til grillet eller braiseret rødt kød. Den fungerer også fremragende til kraftigere retter med sauce.

Lagringspotentiale 7-15 år

Anbefalet serveringstemperatur: 14-16 C