



## Vibrerande Pinot Noir från Joseph Drouhin

2016 var ett tufft år med en snabb vändning från frost till varm sol som ledde till att en stor del av skörden förstördes. Många av Bourgognes vinodlare fick kämpa hårt för att kunna göra vin och de som lyckades fick belöningen att vinerna håller hög kvalitet med frisk syra och generös frukt.

Vinet har en djup klarröd färg med en aromatisk doft av blommor, bär och mild lakrits. Det är utan tvekan tillgängligt redan nu men klarar också av några års lagring. Den här stilen av Pinot Noir när den får mogna långsamt och ändå får en rejäl dos med sol skapar ett vibrerande och nyanserat vin som är fantastiskt ihop med coq au vin eller en Boeuf Bourguignon. Det kan med fördel serveras vid cirka 15 grader.

Familjen Drouhin har varit verksam i Bourgogne sedan slutet på 1800-talet. De gör vin på många olika håll i regionen och i de vingårdar som är i familjens ägo tillämpas biodynamisk odling. Drouhin är alltid väldigt måna om att låta vinerna uttrycka sin terroir. Det finns en stor respekt för tradition och natur från familjen Drouhin som nu är inne på den fjärde generationen. Chefsvinmakare Véronique Drouhin fördelar sin tid mellan Bourgogne och Oregon där familjen varit pionjärer.

Santenay ligger i Côte de Beaune precis granne med Chassagne-Montrachet. Côte de Beaune är främst känt för sina vita viner men tack vare det något sydligare läget får Pinot Noir härifrån en generös och koncentrerad karaktär som både kan drickas ungt och lagras.

1800 flaskor Santenay släpps 22 november på Systembolaget

Joseph Drouhin Santenay  
 Pris: 259 kr  
 Artikelnummer: 95332-01  
 Volym: 750 ml  
 Alkoholhalt: 13,5 %

För mer information, kontakta:  
 Elisabeth Engelsen Ellqvist  
 eee@provinum.se

