



François Baur



Pinot Noir "Sang du Dragon"

Årgång: 2017

Alkoholhalt: 13.5%

Druva: 100% Pinot Noir

Jordmån: 70% granit och 30% sand och grus

Sockerhalt: 0g/l

Kan lagras: 9 år

Produktion: Skördas helt för hand och ett delvis avlägsnande av stjälkarna görs innan jäsningen. Sedan lagras vinet 18 månader på ekfat, med 30% nya ekfat.

Beskrivning: Aromatisk doft med inslag av röda bär (krossade jordgubbar och körsbär) och vaniljtoner. Efter luftning öppnar sig kryddigare dofter av kanel och vanilj. Vinet har en mjuk attack med sammetslen struktur och en fin fräschör. Eftersmaken är lång och har mycket finess. Delikatess är vad som kännetecknar detta vin!

Serveringsförslag: Passar till rätter av rött kött som nöt, vilt eller anka. Perfekt till nötgröta med rotfrukter eller varför inte viltköttbullar med lingon och gräddsås.

Legenden: Vinet « Sang du Dragon » kommer från terroiren Brand som betyder brinnande jord. Legenden säger att solen slogs mot en drake. Draken besegrades och blev tvungen att dra sig tillbaka i en mörk grotta under berget och detta förklarar värmen som är typisk för denna jord. Brand terroiren har exceptionellt mycket solsken. Med sitt söderläge är platsen väldigt varm och relativt skyddad. Vinet Sang du Dragon tillverkas bara under de bästa åren, Sang du Dragon är en Pinot Noir som tålmodigt legat 18 månader på ekfat. Detta silkeslena vin med milda toner av vanilj kommer nå sin fulla potential om bara några år. Men det smakar redan väldigt bra och kan avnjutas vid alla speciella tillfällen!

