

Aloxe Corton

Producent: Moillard Grivot

Land: Frankrig

Område: Bourgogne

Drue: Pinot Noir

Om vinen:

"Sydens Chambolle"

Fra Corton har vi valgt at importere Aloxe Corton, som vi begge faldt for, da vi smagte den i april 2011, da vi besøgte kældrene under Moillard Grivots flotte vinmarker.

Vinen er lagret i 15 måneder på egetræsfade, hvoraf 40% er nye fade.

En forholdsvis mørk Bourgogne med smag af små røde bær samt sorte bær. En kraftfuld men meget elegant vin, der vil udvikle sig yderligere de kommende år.

Serveringstemperatur: 15-16°



Bourgogne

Moillard – Grivot

Det er lykkedes os, at lave en importaftale med Moillard - Grivot, som vi har besøgt gennem flere år. Bourgogne huset Moillard-Grivot, der ligger ved byen Nuits-Saint-Georges. er grundlagt i 1850 af vinavleren Moillard. Huset anvender i sin vinproduktion moderne avanceret teknik i smuk forening med det bedste fra de gamle traditioner. Som det ses af vores bestillingsliste rummer Moillards produktion og meget omfattende kældre flasker fra alle de fineste appellationer i Côte d'Or. Den betydelige ekspertise, Moillard-Grivot har opbygget, har placeret husets fornemme bourgogner i den absolutte top. Huset præsenterer dog også en flot række af såkaldte Value for Money-vine,- gode autentiske vine i et absolut fornuftigt prisniveau. Disse vine stammer primært fra Bourgogne, men Moillard - Grivot ejer også sydligere beliggende marker, og vi har valgt også at importere en række Rhonevine.