



Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir Monopole (Økologisk), Domaine du Clos Frantin, Maison Albert Bichot, Beaune, Frankrig

Vinfirmaet Maison Albert Bichot blev grundlagt af Bernard Bichot i 1831 i den lille by Monthelie. I dag er det sjette generation, der driver firmaet, som har til huse i Beaune lige udenfor bymuren. Bichot repræsenterer marker overalt i Bourgogne, og er i dag én af de største Bourgogne-eksportører. Endvidere ejer Bichot de seks højt respekterede Domainers: Domaine Long-Depaquit i Chablis, Domaine Adélie i Mercurey, Domaine du Clos Frantin og Château Gris i Nuits-Saint-Georges, Domaine du Pavillon i Pommard, samt Domaine de Rochegegrès i Moulin-a-Vent.

Igennem de seneste år har Maison Albert Bichot gennemgået et generationsskifte, ikke kun i ledelsen af firmaet som i dag varetages, af Alberic Bichot, men også i hele opbygningen omkring vindyrkning og vinifikation. Fra tidligere at have dyrket og produceret stor set alle vine på centralt hold fra Beaune har man i dag oprettet teams af vinfolk, der er specialister i fremstilling af vin – hvad enten det er i Chablis, Côte de Beaune, Côte de Nuits eller andre steder. Ligeledes foregår produktionen på domainerne, inden de færdige vine bringes til kældrene i Beaune, hvorfra de pakkes og bliver sendt ud til alle ender af verden.

Bichot har ejet Domaine du Clos Frantin siden 1969. Domainets 13 hektar vinmarker er beliggende i Côte de Nuits i byerne Flagey-Echezeaux, Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée og Vougeot. Af de 13 hektar er i alt 8 hektar klassificeret som Premier og Grand Crus. Vinifikationen foregår i dag i det nye vineri i Nuits Saint Georges. Her er det maskinelle produktionsapparat elimineret til fordel for manuelt præcisionsarbejde. På domainets vinmarker er kemiske vækstfremmere ligeledes blevet elimineret til fordel for naturlig gødning. Såfremt det er nødvendigt, benyttes endvidere grøn høst for at opnå høj druekvalitet med lavt udbytte. Den årlige produktion på Domaine du Clos Frantin er på kun 60.000 flasker.

Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir Monopole (Økologisk)

Elegant næse med duft af røde og sorte bær, såsom hindbær og solbær. Vinen er fløjlsagtig og lækker på ganen, og er afbalanceret med blød tanninstruktur. Dens delikat duftende afslutning er ekstremt flatterende.

Vinen kan anbefales til fjerkræ, lam, kalvekød, oksekød og ost.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

2022.

Distrikt

Côte d'Or.

Appellation

Bourgogne Côte d'Or AOC.

Druesorter

100% Pinot Noir.

Lagring

Lagres i 10-12 måneder på egetræsfade (15 til 20% nye fade).