



Santenay "Vieille Vignes", 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 i form af Alberic Bichot, 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 Domaines: 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 Rochegrès 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.

Beliggende ved den sydlige del af Côte de Beaune var Santenay kendt i gallo-romersk tid for sine varme kilder. Kilden "Santinae aquae" (helbredende vand) gav landsbyen sit navn. Appellationens ca. 336 hektar dækker de nedre skrånninger af Mont-de-Sène-højen, i højder op til 300 meter, hvor vinstokkene nyder godt af optimal eksponering, der spænder fra øst til syd.

Santenay "Vieille Vignes"

Fin duft af røde bær (kirsebær, jordbær og hindbær) forbedret af et strejf af røg. Meget harmonisk, lækker og blød på ganen med en delikat struktur. Lang frugtig finish.

Vinen kan anbefales til svinekød, kalvekød, oksekød og ost.

Johs M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spiritus • Grundlagt 1886

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



Årgang

2022.

Distrikt

Santenay.

Appellation

Santenay AOC.

Druesorter

100% Pinot Noir.

Lagring

Lagres i 14-16 måneder på franske egetræsfade (15-20% nye fade).