



Savigny-les-Beaune La Dominode 1er Cru

AC, Bruno Clair, 2003

750 ml

Art-Nr. 27338703

Herkunft:	Frankreich / Bourgogne / Côte de Beaune
Traubensorte:	Pinot noir
Genussreife:	8 bis 10 Jahre
Servicetemperatur:	16 bis 18 °C
Trinkempfehlung:	Foie gras, Knuspriges Poulet aus dem Ofen, Würzige Hartkäse, Ziegenkäse, Gemüse Couscous
Vinifikation:	vollständig entrappt, lange Maischegärung, sanfte Pressung, Schönung
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion
Ausbau:	in teils neuen und gebrauchten Barriques, langer Ausbau
Abfüllung:	Filtration
Ausbaudauer:	18 Monate
Volumen:	13.5 %