

2017 Chambertin, Camille Giroud, Bourgogne

Camille Giroud

Camille Giroud er et af de historiske huse i Bourgogne og har gennem de seneste årtier fået et markant kvalitetsløft. Domainet arbejder med små parceller og indkøbte druer fra udvalgte producenter, hvor fokus ligger på præcision, renhed og en nænsom tilgang i både mark og kælder. Stilen er klassisk og terroirdrevet, med vægt på balance, dybde og et klart udtryk af de enkelte markers karakter.

Bourgogne

Chambertin er en af de mest ikoniske Grand Cru-marker i Gevrey-Chambertin i den nordlige del af Côte de Nuits. Området er kendt for dybe, strukturerede Pinot Noir-vine med stor intensitet, mineralitet og lang levetid. Jordbunden består af kalk og ler i forskellige lag, hvilket giver kraft, præcision og en særlig kombination af dybde og elegance. Chambertin har historisk været referencepunktet for kraftfuld, kompleks Bourgogne.

Vinen

Denne Chambertin er skabt med fokus på renhed og balance, hvor nænsom ekstraktion og afmålt brug af fad giver et klart og detaljeret udtryk af markens dybe struktur. Stilen er koncentreret, dyb og rank med stor præcision og lagringspotentialer.

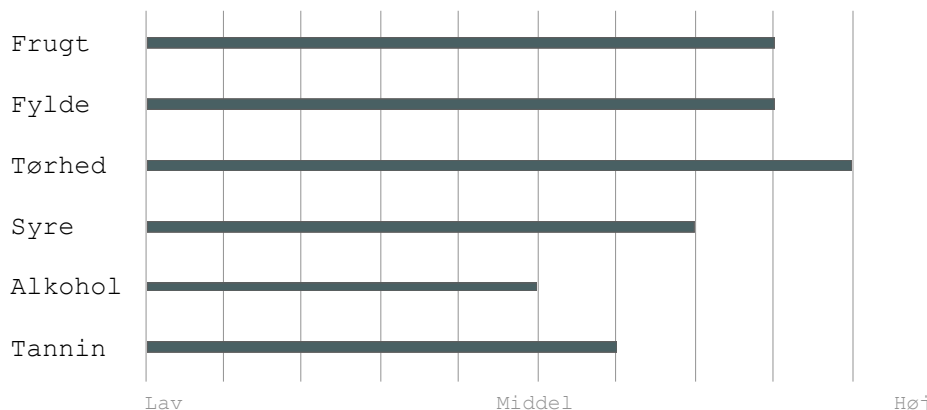
Primære aromaer: Vilde kirsebær, skovjordsbær, tranebær, rosenblade, viol, skovbund, sort te, lakridsrod, enebær og granit.

Mad forslag: Prøv til langtidsbraiseret lammeskank med rosmarin og rødvin.

Servering: Serveres ved cirka 15° i Bourgogneglas. Drikkes bedst mellem 2026-2042.



Smagsprofil



Rødvin



2017



Bourgogne

Frankrig



Pinot Noir