NV "Monochrome" Crémant de Bourgogne Rosé Brut

Parigot & Richard

Parigot & Richard

Parigot & Richard er et familiehus i Savigny-lès-Beaune, som har arbejdet med mousserende vin siden 1907 og i dag drives af femte generation. Huset arbejder med vinmarker inden for omkring 20 km af kælderen, og Pinot Noir, Chardonnay og Aligoté vinificeres hver for sig efter oprindelse. Høsten sker i hånden, hele klaser presses nænsomt, og basisvinene gærer på stål uden klaring eller filtrering. Crémanten får anden gæring på flaske, 24-60 måneder på bærmen og manuel remuage.

Bourgogne

Bourgogne løber som et smalt og brudt vinbælte gennem det østlige Frankrig, fra Chablis og Grand Auxerrois i nord til Mâconnais i syd. Områdets identitet bygger mindre på én fælles smag end på præcise voksesteder: kalksten, mergel og ler skifter over korte afstande, og hældning, eksponering og højde kan få stor betydning. Chardonnay og Pinot Noir dominerer, mens Aligoté og Gamay også har faste roller. Bourgogne rummer både stille hvid- og rødvin samt Crémant de Bourgogne, og forskellen mellem nord og syd kan være lige så tydelig som forskellen mellem nabomarker.

Vinen

En tør og præcis mousserende rosé med fin mousse, tydelig friskhed og let tannin. Den er lavet udelukkende på Pinot Noir fra flere voksesteder, hvor en kort maceration giver den lyse farve før helklasepresning. Grundvinen gærer i ståltank, gennemgår malolaktisk gæring og modner omkring to et halvt år på bærmen. Dosagen på cirka 7 gram pr. liter holder udtrykket tørt, balanceret og rankt med god længde.



Primære aromaer: Grønne æbler, citronskal, pære, hvide blomster og brioche.

Madforslag: Prøv til rejer med aioli og sprødt brød.

Servering: Serveres ved cirka 9° i Universalglas.
Drikkes bedst mellem 2026 - 2029.

Smagsprofil



NV

Mousserende

Pinot Noir

Bourgogne
Frankrig

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk