



## Bourgogne, Thierry Viot-Guillemard, Pinot Beurrot - 2018

Zeldzame verschijning, Pinot Gris uit de Bourgogne. Aromatische neus, citrus, bijenwas, honing, perzik en natte stenen.

In de mond vol en dik (vet volgens Thierry), fruit, mineralen, botertje en zuren in een prachtige balans.

Lekker als aperitief of bij gerechten met krab, kreeft of zachte en romige kazen.

Wijnhuis:	Thierry Viot-Guillemard
Wijnmaker:	Thierry Viot-Guillemard
Jaartal:	2018
Appelatie:	Bourgogne
Plaats:	De wijngaard ligt binnen de commune Pommard. De wijnstokken zijn geplant in 1997 en zijn sinds 1999 biologisch gecertificeerd. Handmatige oogst, vervoer in kleine kratjes ter bescherming van het fruit, zachte pneumatische persing, fermentatie met uitsluitend natuurlijke gisten en direct in gebruikte eikenhouten vaten van 228 liter. Na 11 maanden opvoeding op de dode gistecellen wordt de wijn gebotteld. De wijn heeft malolactische fermentatie ondergaan.
Methode:	Lichte filtratie met Kieselguhr.
Druif:	100% Pinot Beurrot (Pinot Gris)
Bodem:	Gravel
Duurzaam:	Ja; biologisch met biodynamische principes ☐☐
Houdbaarheid:	tenminste tot 2021
Advies:	Schenken op 9-11 graden Celsius