

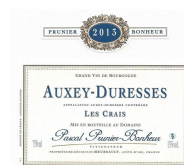


Bourgogne Chardonnay 2013



Land: Frankrike
Region: Bourgogne
Druvor: 100% Chardonnay
Lagring: 11 månader på fat
Färg: Klar och ljusgul färg med skimmer av guld.
Doft: I doften hittar man äpple, citrus samt en touch av vanilj.
Smak: Trevlig frukt med inslag av citrustoner och fat.

Auxey Duresses Les Crais 2013 Blanc



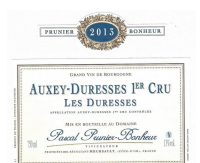
Land: Frankrike
Region: Bourgogne
Druvor: 100% Chardonnay
Lagring: 15 månader fat , 20 % nya fat. Jorden är typisk för appellationen en exakt övergång mellan komplexiteten i Mersault och mineralitet i Saint Romain, snitt ålder på vinrankorna är 55 år.
Färg: Klar och ljusgul färg med bleka guld skimrande nyanser av grönt .
Doft: Doften innehåller subtila vita blommor och vanilj, som förstärks av citrus toner .
Smak: Smaken druvtypisk , klar och mycket uttrycksfull inslag av citrus doft förmedlas av mer komplexa toner av brioche och rostat bröd, lång balanserad eftersmak

Bourgogne Pinot Noir Rouge 2012



Land: Frankrike
Region: Bourgogne
Druvor: 100% Pinot Noir
Lagring: 13 månader på fat, varav 10% nya
Färg: Granatröd, klar och tydlig.
Doft: Körsbärsaromer med subtila kryddiga inslag.
Smak: I smaken hittar man körsbär kombinerat med lakrits. Då smaker blommor i längd och har en angenäm balans och lång eftersmak.

Auxey Duresses 1er cru Les Duresses 2013 Rouge



Land: Frankrike
Region: Bourgogne
Druvor: 100% Pinot Noir
Lagring: 18 månader på fat varav 20% nya. Detta är en av de första lägen som köptes av Pascal och är en av hans juveler. Snittålder på stockarna är 75 år som ger vinet en förträfflig mognad och balans.
Färg: En klar och rubinröd färg.
Doft: Druvtypisk doft med inslag av körsbär med en antydning av svarta vinbär och jordgubbar .
Smak: Smaken är utvecklad med inslag av röda bär och lakrits med en lågn avslutning av elegans och balans.

Till producentens hemsida – klicka [här](#).



www.skrubbes.se – order@skrubbes.se – 0708-48 34 90