

DOMAINE DUJAC

Gevrey-Chambertin Premier Cru Aux Combottes

Frankrike · Gevrey-Chambertin · Gevrey-Chambertin Premier Cru · Årgång 2023



PRIS

2 595 kr

Jämförpris 3 460 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	14,0 % vol
Årgång	2023
Sortiment	Tillfälligt sortiment
Artikelnr	9419301

OM VINET

Domaine Dujacs Gevrey-Chambertin Premier Cru Aux Combottes 2023 är ett elegant rött vin från Côte de Nuits i Bourgogne. Vinet har en transparent, rubinröd färg och doftar av mörka körsbär, hallon, viol, undervegetation och en subtil fatkrydda. Smaken är frisk och balanserad med fasta, men fina tanniner, hög fruktsyra och en lång, mineralisk avslutning. Denna premier cru från en av Burgognes främsta producenter visar stor komplexitet och åldringspotential. Vinet passar utmärkt till grillat lamm, vilt, tryffelrätter eller lagrade hårdostar. Servera vid 16–18°C och dekantera gärna för att frigöra alla aromer.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

580 kcal

alkohol 580 · socker 0 kcal

PER 15 CL

116 kcal

alkohol 116 · socker 0 kcal

Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.



PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Domaine Dujac

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

The WineAgency Sweden AB



Gevrey-Chambertin Premier Cru Aux Combottes

Frankrike · Gevrey-Chambertin · Gevrey-Chambertin Premier Cru · Årgång 2023

DATUM

PROVARE

PLATS / TILLFÄLLE

UTSEENDE

Färgdjup ljus ○ ○ ○ ○ ○ djup

Nyans

Klarhet

DOFT

Intensitet svag ○ ○ ○ ○ ○ kraftig

Frukt Bär Citrus Krydda Ek / fat Blommor örter Mineral

Animalisk

Anteckningar

SMAK

OFFICIELL DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1-12)

Fyllighet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort ○ ○ ○ ○ ○ lång

Anteckningar

HELHET

Mitt betyg



Poäng _____ / 100

Köper igen?

Ja Nej Kanske

Passar till

EGNA ANTECKNINGAR

