



Rött vin

Ardhuy Clos des Langres PN 2023

Domaine d'Ardhuy



Pris 479 kr
nr 5553901 - 750 ml

Ursprung Bourgogne

Druvor pinot noir 100%

Alk. halt 13.5%

Skörd/vinifikation druvorna kommer från två olika låglänta vingårdar med sydöstlig exponering, Le Coquines i Ladoix-Serrigny och Le Chaignot i Chambolle-Musigny, vinrankorna är 20 respektive 50 år gamla. Jordmånen är alluvial blandat med småsten och kalksten. Manuell skörd med sortering och avstjälkning. Under 12-14 dagar trycks skalmassan ner för att utvinna färg och aromer, inga tillsatser eller enzymer används. Frirunnet vin och pressvin blandas och vinet får mogna i foudres (stora stående ekfat), 10-12 månader innan det buteljeras.

Smakbeskrivning

Passar till

Om producenten

D'Ardhuy är en familjeegendom som startade 1927 av Pierre André. De förfogar över ca 40 ha varav 7,5 ha är planterat med Chardonnay och resten Pinot Noir på ett vidsträckt område från Gevery-Chambertin till Puligny-Montrachet. Det vackra 1800-tals huset och vineriet ligger i Corgoloin precis på gränsen mellan Côte de Nuits och Côte de Beaune omgärdat av en vingård Clos des Langres. Mellan 2012-2017 har D'Ardhuy varit den tredje störst eko och Demeter certifierade producenten i Bourgogne och det nya teamet med Vincent Bottreau (vinmakare) kommer att fortsätta jobba enligt dessa principer, men man har valt att göra en hel del omplanteringar som gör att certifiering blir möjlig först 2025. Vincent rör om överallt, i vingårdarna är det optimerade rötter och kloner för växtplatserna, i källaren finns det nu fat från 6-7 tunnbindare istället för bara en och faten behandlas med hett vatten under höst tryck för att minska tanninernas inverkan och han extraherar inte i närheten lika mycket som sin företrädare. Ännu högre hygien och DIAM på mer än 50% av vinerna. Transparens, nerv och ljuvlighet är målet.