Rött vin



Ardhuy Aloxe Corton Boutières-Les Valozières PN 2023

Domaine d'Ardhuy

Pris 0 kr
nr X5165DA2601 - 750 ml

Ursprung Bourgogne

Druvor pinot noir 100%

Alk. halt 13.5%

Skörd/vinifikation Vid Aloxe-Corton sprider detta "Climat" sig över två stora tomter nedanför Le Corton -kullen. Vinstockarna har en medelålder på 55 år och kommer från selection massale av Pinot Noir Fin. Jordmånen har ett övre lager brun kalksten samt ett undre lager kalksten från Bathonska eran (tiden mellan 168.3 miljoner år och 166.1 miljoner år sedan, under Jura tiden). 100% av vinet är lagrat i 12 månader på neutrala ekfat, sk bourgognefat, 228 -liters. Ej rostade över eld utan med ånga, sk "toast blanc" som ger en neutralare stil på eken.

Smakbeskrivning Sammetslen och sensuell med perfekt balans och harmoni. Här finns mörka körsbär, vildhallon och granatäpple. Sedan kommer örter och ännu mera kryddor. Maffig doft, som vackra sammetsdraperier. Lager på lager av smaker och struktur.

Passar till smakrika rätter av vilt, ljust kött och fågel. Vildandbröst med rotselleripuré, gräddsås och svamp. Krämiga ostar från vinets hemtrakter.

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 Beaunne 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 enlig 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.