

Rött vin



## Ardhuy Côte d'Or Chagniot PN 2022

Domaine d'Ardhuy

Pris 349 kr  
nr 7741501 - 750 ml

**Ursprung** Bourgogne

**Druvor** pinot noir

**Alk. halt** 13%

**Skörd/Vinifikation:**

Druvorna kommer från vingårdsläget Les Chagniot i Bourgogne Côte d'Or, där äldre Pinot Noir-stockar växer på kalkrika jordar med inslag av grus och lera. Läget ger vinet både fruktintensitet och mineralitet. Druvorna skördas vid optimal mognad och vinifieras enligt traditionella burgundiska metoder. Efter jäsningsen lagras vinet delvis på franska ekfat för att ge ökad komplexitet, struktur och djup samtidigt som Pinot Noirs eleganta fruktkaraktär bevaras.

**Doft/Smak:**

Doften är öppen och fruktig med inslag av hallon, körsbär, röda vinbär och viol, kompletterade av subtila toner av kryddor och ek. Smaken är mjuk och välbalanserad med saftig röd frukt, silkeslena tanniner och en frisk syra som ger liv och energi. I avslutet framträder en elegant mineralitet tillsammans med nyanser av skogsbär och en lätt kryddighet. Vinet upplevs som både generöst och typiskt burgundiskt i sin stil.

**Passar till:**

Vinet passar utmärkt till kyckling, anka, fläskkött, charkuterier och lättare vilträtter. Det fungerar även mycket väl till svamprätter, grillade grönsaker och lagrade ostar. Tack vare sin friska syra och eleganta struktur är det ett mycket mångsidigt matvin som passar både till vardag och festligare tillfällen.

### 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.