



Rött vin

Ardhuy Côtes de Nuits Villages PN 2023

Domaine d'Ardhuy

Pris 0 kr
nr 7950101 - 750 ml

Ursprung Bourgogne

Druvor pinot noir

Alk. halt 13.5%

Skörd/vinifikation Årgång 2023 är en sorgfri årgång som är överöst med superlativer från en enad internationell vinjournalistkår, särskilt för Pinot Noir! Odlarna håller med. Från första samplingen direkt från tankar eller fat till hur vinerna visar sig nu. Rankorna har en snittålder på 40 år och växer i brun kalkhaltig jord med bra dränering. Slutningen har sydöstlig exponering som flödar av sol och utsatt för blåst vilket skapar ett perfekt friskt microklimat. Druvorna skördas för hand och avstjälkas försiktigt innan de får jäsa i temperaturkontrollerade ståltankar med dagligt arbete på skalmassan. Vinet lagras på franska fat i 10 månader innan buteljering

Smakbeskrivning: Underbart vacker och entusiastisk doft som bjuder på ett intensivt rött spektra av doftassociationer, och fördjupas för varje swirl med kryddor och florala toner. Smaken är djup och komplex och har formen av en virvel. Överst finns vildhallon, smultron, bakad röd rabarber, röda vinbär och när vi närmar mitten kommer djupare röda smaker av granatäpple, röda plommon och syltiga körsbär. Det fortsätter vidare med blommor och elegant subtil fatkaraktär mot friskhet och mineralitet långs ner i spetsen. Tanninerna är precisa och stödjer mer än att dominera och låter den friska fruktigheten leka vidare.

Passar: Skönheter som denna Pinot kantas av stjärnor i matprotokollet. Mycket bra till fågel och ljust kött anrättade på alla sätt, även fisk. Bœuf bourguignon. Råbiff på klassiskt vis. Tomattarteletter, lökpajer, olika pizzor men testa gärna lufttorkad skinka och rucola och krustader med rik svampstuvning/tryffel. Trevligt till färska och milda krämiga ostar och chark.

För optimal upplevelse, servera vinet i Bourgognekupa vid 16-18°

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 ljvlighet är målet.