DIVINE

Rött vin

Ardhuy Ladoix Combottes PN 2023

Domaine d'Ardhuy

Pris 429 kr
nr 7809301 - 750 ml

Ursprung Bourgogne

Druvor pinot noir

Alk. halt 12.5%

Skörd/Vinifikation:
Druvorna till detta vin kommer från vingårdsläget Les Combottes i appellationen Ladoix, belägen vid foten av den berömda Corton-kullen i Côte de Beaune, Bourgogne. De kalk- och lerhaltiga jordarna ger optimala förutsättningar för Pinot Noir och bidrar till vinets elegans och mineralitet. Druvorna skördas för hand och genomgår noggrann selektering innan jäsning. Vinifieringen sker enligt traditionella burgundiska metoder med varsam extraktion för att bevara frukt och finess. Vinet lagras därefter på franska ekfat under flera månader för att utveckla struktur, komplexitet och djup samtidigt som ursprungets karaktär lyfts fram.

Doft/Smak:
Doften är elegant och nyanserad med inslag av röda körsbär, hallon, jordgubbar och viol. Med luftning utvecklas toner av kryddor, skogsmark och subtila fatnyanser. Smaken är medelfyllig och harmonisk med silkeslena tanniner, frisk syra och en fin balans mellan frukt och mineralitet. Röda bär, lätt kryddighet och jordiga undertoner samspelar i ett långt och elegant avslut som är typiskt för Pinot Noir från norra Côte de Beaune.

Passar till:
Vinet passar utmärkt till anka, kyckling, kalv, fläskkött och lättare vilträtter. Det är även en mycket fin kombination till svamprätter, tryffel, grillade grönsaker och lagrade hårdostar. Den eleganta strukturen och den friska syran gör vinet till en utmärkt följeslagare till klassiska burgundiska maträtter.

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.