

Rött vin



Ardhuy Côte d'Or Chagniot PN 2022

Domaine d'Ardhuy



Pris 339 kr
nr X5165DA2201 - 750 ml

Ursprung Bourgogne**Druvor** pinot noir**Alk. halt** 13%

Skörd/vinifikation Vingården är om 0,8 hektar och ligger på den nedre delen av en mjukt sluttande kulle med sydöstlig exponering mitt emot Clos des Langres. Jordmånen är en blandning av småsten och Côte kalksten. Rankorna är planterade i slutet av 60-talet. Skörden sker för hand och alla druvor avstjälkas. Därefter följer en vinifiering som följer årgångens förutsättningar. 50% är vinifierat i ståltank och 50% i 2 åriga fat. Vinet lagras i 8 månader innan det sammanförs i ståltank och filtreras lätt innan buteljering.

2022 är den varmaste, soligaste och torraste årgången uppmätt i Bourgogne. Trots detta är friskheten, luftigheten, balansen och den låga alkoholhalten ett signum för årgången, även växtplatsen väl definierad i vinerna. Renhet är ett resultat av friska druvor och årgången är supercharmerande!!

Smakbeskrivning Ren ljuvlig doft av vildhallon, rosor, smultron, granatäpple hölj d i en subtil kryddighet. Smaken är frisk och silkgigt röd. Skönheten är full av energi och styrka. Hallonen, smultronen och granatäpplen visar sig på nytt, nu i sällskap med röda vinbär. Plymen av rosor och kryddighet svajar elegant med. Vinet har en lång nyanserad frisk och fruktig eftersmak.

Passar till Utmärkt vin att sippa på. Klassiskt och vällagat med balanserade smaker fungerar allra bäst! Följer gärna med på japanska kulinariska utflykter, gillar även att matchas med fisk, ångad, rå eller stekt. Tarte Flambée, Quiche Lorraine, fågel generellt att ifrån kycklingburgare till ankbröst. Kantarell toast. Schnitzel och så mycket mer.

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 omgärdad 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.