

Rött vin



Ardhuy Ladoix Chagnots Mono. PN 2022

Domaine d'Ardhuy



Pris 499 kr

nr X5165DA2301 - 750 ml

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

Skörd/vinifikation Clos de Chagnots är en Monopole, en muromgärdad 2,36ha vingård i hjärtat av Ladoix, som bara Ardhuy gör vin ifrån. Ett exceptionellt läge på 250 m öh på nedre delen av Corton kullen. Jordmånen är lera, sandsten, kalksten med ett toppskikt av stenar "chailles", vingården har bra dränering och sydlig exponering vilket gör att den mognar tidigt och lite fortare än andra lägen. Vingården skördas för hand och druvorna avstjälkas, jäsningen sker i temperaturkontrollerade öppna små ståltankar. Lagringen sker i 25% nya franska fat i 10 månader, faten är bara lätt rostade. Vinet 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 Vinet är som en förlåtande trygg famn man vill borra in sig i. En lugn och vacker, stor härlig doft av perfekt mogna röda bär, underbara bärpajer, tonka, rosor, syrener och viol flödar upp i glaset. Smaken är otroligt balanserad, rik och len. Hallon, tranbär, granatäpple, mulbär och rosor blandar sig med muskot, tonka och avslutas i ett friskt crescendo.

Passar till Här kan man ta ut svängarna med matchningar, ha rikare såser, mer amplitud på smakerna och struktur. Vilt, allt från filéer, skav, grytor, burgare och stekar, med smakrika tillbehör smaksatta med vitlök och Västerbottenost. Anka på hallonspegel, fläksida på asiatiskt vis, grillad tonfisk med sallad i starkare syrlig stil. Gott till arbetat småplock. Biff Rydberg, grillad entrecote med klassiska tillbehör.

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 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.