

Rött vin



Ardhuy Ladoix Combottes PN 2022

Domaine d'Ardhuy

Pris 389 kr

nr X5165DA2401 - 750 ml

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

Skörd/vinifikation Vinet kommer från 50 år gamla vinstockar som växer i en öst/sydostsluttning. Jordmånen består av brun kalkrik jord, ofta rödaktig och rikligt täckt av flintkalkstensrester. Efter skörd krossas och avstjälkas druvorna, varefter de genomgår en fyra dagar lång kall maceration innan jäsningsen startar. Alkoholjäsningsen varar i 14 dagar med daglig överpumpning. Därefter blandas det frirunna vinet med det pressade, och vinet lagras i 20% nya ekfat under 11 månader. Det buteljeras utan klarning och med endast lätt filtrering.

Smakbeskrivning Vinet har en vacker, djupt rubinröd färg med inslag av purpur. Doften är öppen och behaglig med aromer av färska frukter som krusbär och svartvinbär, kompletterad av toner av rostat bröd och lakrits. Smaken är frisk, rund och välbalanserad med mjuka, fint integrerade tanniner. Avslutningen är elegant med inslag av kryddor och jordgubbar.

Passar till

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.