



Rött vin

Ardhuy Côtes de Nuits Villages PN 2023

Domaine d'Ardhuy

Pris 0 kr

nr X5165DA2501 - 750 ml

Ursprung Bourgogne

Druvor pinot noir

Alk. halt 13.5%

Skörd/vinifikation: Vinet har lagrats i franska ekfat.

Smakbeskrivning: Fruktig och inbjudande med aromer av mogna röda bär som körsbär och hallon samt subtila kryddiga inslag av vanilj och kardemumma. Mjuk och fruktig med en fyllig och silkeslena textur. Vinet har en harmonisk balans mellan frukt och syra, med sammetslena tanniner och en lång, kryddig eftersmak.

Passar: Boeuf bourguignon eller annat långkokt nötkött, entrecôte med smörsås och epoisses eller annan kraftig ost.

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 ljuvlighet är målet.