



Gevrey- Chambertin, 1er Cru, Les Champonnets, 2013

595:-

476:- exkl moms

Artikelnummer: HE-CHAR1303

Typ: Rött

Producent: Domaine Heresztyn-Mazzini

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Distrikt: Gevrey-Chambertin

Förpackning: Flaska

Storlek: 750 ml

Alkoholhalt: 13%

Serveras vid: 16-17

Druvor: 100% Pinot Noir

Årgång: 2013

Klassificering: Gevrey-Chambertin, 1er Cru

Vinification: Större delen av druvorna avstjälkas men för 35-40 % av skörden behålls klasarna hela. Kylmacerering sker under en vecka före en lång jäsning om minst 15 dagar. Enbart naturlig jäst används. Jästankarna är av rostfritt stål. "Cuvaision" (jäsning + maceration) är så lång som tre veckor och där temperaturen tillåts stiga till 30-32°C. Vinet tillverkas traditionellt men med försiktig extraktion via enbart ett fåtal pigeage (skalmassan trycks ned i musten).

Växtplats och 0,22 ha, från vingården Les Champonnets,

jordmån: planterad 1972. Växer på sluttningar ca 300 m höjd över havet Kalkhaltig jord med mörk, sten och lera.

Mognadslagring: Mognadslagring sker i ekfat där 30 – 35 % är nya fat. Efter den malolaktiska jäsningen sker en omdragning om så bedöms nödvändigt efter avsmakning. Sedan lämnas vinet orört till dess att det buteljeras 18 månader senare i takt med månens cykler. Det behövs ingen klarning och en mycket lätt filtrering sker enbart om det anses nödvändigt för viner med jästfällning. Drickes bäst 2018–2030.

Skörd: Strikt beskärning och uppbindning (enkel Guyot eller Cordon de Royat). Man gallrar ordentligt redan vid knoppning i maj. Bekämpningsmedel nyttjas minimalt och druvor väljs med omsorg vid manuell skörd och sorteras sedan vid sorteringsbord i vineriet. Ca 1200 flaskor.

Avsmakning: Färg: Djup rubinröd Doft: Kraftig, attraktiv, komplex med aromer från röda och mörka bär, viol, jord och viss rökighet. Efter lagring kan animaliska dofter komma fram. Smak: Komplex, balanserad och intensiv. Fukt från svarta och röda bär.

Innehåll: Socker 0,2 g/l Syra 3,5 g/l Svaveldioxid E220 65 mg/l
