



Gevrey- Chambertin, 1er Cru, La Perrière, 2008 SLUTSÅLD

524:-

419,20:- exkl moms

Artikelnummer: HE-CHAR0801

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: 2008

Klassificering: Gevrey-Chambertin, 1er Cru

Vinification: Större delen av druvorna avstjälkas men för 25-35 % av skörden behålls klasarna hela. Kylmacerering sker under en vecka före en lång jäsnings om minst 15 dagar. Enbart naturlig jäst används. Jästankarna är av rostfritt stål. "Cuavasion" (jäsnings+maceration) är så lång som tre veckor och där temperaturen tillåts stiga till 30-32°C. Vinet tillverkas traditionellt med remontage (musten pumpas över skalmassan) och ett fåtal pigeage (skalmassan trycks ned i musten).

Växtplats och 0,34 ha, från vingården La Perrière,

jordmån: planterad 1981. 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. Vinet klaras ej och en mycket lätt filtrering sker enbart om det anses nödvändigt för viner med jästfällning. Drickes bäst 2014–2025.

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

Avsmakning: Färg: Djup rubinröd. Doft: Blommig, fruktig och elegant. Aromer från röda vinbär, skogshallon och typisk "pinot-krydda". Animaliska toner efter lagring. Smak: Friskt, medelfylligt. Frukt från svarta och röda vinbär samt skogshallon. Mineraldriven raffinerad avslutning..

Innehåll: Socker 0.2 g/l Syra 3,5 g/l
