



Vosne Romanée 1er Cru, "Clos des Réas" 2013, SLUTSÅLD

873:-

698,40:- exkl moms

Artikelnummer: GR-VRR1301

Typ: Rött

Producent: Domaine Michel Gros

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Distrikt: Vosne-Romanée

Förpackning: Flaska

Storlek: 750 ml

Alkoholhalt: 13%

Serveras vid: 16-17

Druvor: 100% Pinot Noir

Årgång: 2013

Klassificering: Vosne Romanée 1er Cru

Vinification: Full avtstjälkning. Därefter sker macerering och jäsning i öppna cementkar där tillsättning av jäst sker efter 24-48 tim. Temperaturkontrollerad jäsning vid max 32°. Vinet pumpas upp över skalmassan två gånger om dagen under första delen av jäsningen. Dessutom trycks skalmassan mekaniskt ner i musten två gånger per dag. Efterjäsningen i tank där musten värms till 38° under 24 tim. När vinet kallnat till 30° pressas vinet, dekanteras i tank och förs över till ekfat

Växtplats och 2,12 ha. Den triangelformade vingården

jordmån: ligger i den nedre delen av slutningen.. I öster gränsar den höga muren mot byn Vosne Romanée. Vingården är egendomens monopol med lång historik i familjens ägo. Kalkhaltig jord med mörk, sten och lera. Mängden kalkstensblock tillsammans med mörk ger perfekt dränering.

Mognadslagring: Mognadslagring sker under 18 månader i ekfat, varav 60 % är nya fat. Omdragning sker endast en gång efter avslutad malolaktisk jäsning. Vinet klaras med äggvita. Buteljering i augusti andra året efterskörd. Drickes bäst 2020 – 2035.

Skörd: Druvorna skördas för hand. De sorteras direkt i vingården (1 sorterare per 3-6 plockare) och körs i 30 kilos plastbackar till vineriet. Under växtsäsongen tunnas lövverket ut och grön skörd, där gallring sker innan full mognad tillämpas.

Avsmakning: Färg: Rubinröd, klar, djup Doft: Frisk, mörk frukt, vinbär, mörka körsbär, nyanser från tobak, rostade fat och jord. Smak: Medelfyllig, komplex, mörk frukt, mineraler och viss kryddighet. Frisk syra som balanseras genom de fasta tanninerna. Utvecklas med lagring.

Innehåll: Socker 0,1 g /l, Syra 6 g /l, Sulfiter 60 mg/l
