

VINUNIC

BOURGOGNE RÉSERVE CHARDONNAY 2022

Art. nr 1030864

Pris 179 kr

Storlek 750 ml

Producent Nuiton-Beaunoy

Ursprung Bourgogne, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 5,1 g/l

Restsocker 0,9 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Fruktig mycket ren doft med toner av citrus, blommor, vit persika och fat. Smaken är torr, smörig och frisk med inslag av citrus, honung och mineral. Lång eftersmak.

Tillverkning De noggrant utvalda druvorna skördades för hand. De pressades skonsamt med pneumatisk press. Kylklarning av musten som fick jäsa i franska ekfat.

Lagring Vinet har lagrats 10 månader på sin jästfällning i burgundiska ekfat. Vinet kan lagras 3-5 år.

Passar till Serveras vid 10-12 °C till grillade rätter av fisk och skaldjur, kyckling, kalkon och vegetariska rätter. Prova även till lagrad hårdost, som Comté.

Om producenten

Enda kooperativet i Côte d'Or

Nuiton-Beaunoy, eller Cave des Hautes-Côtes, grundades 1957 efter att vinodlarna i Hautes-Côtes länge kämpat för att få ett erkännande för kvaliteten på sin terroir och sina viner. Det är det enda kooperativet i Côte d'Or, tillsammans äger de 115 odlarna över 520 hektar vingårdar i Côte de Beaune, Hautes-Côtes de Beaune, Côte de Nuits and Hautes-Côtes de Nuits. Vingårdarna i Hautes-Côtes har noga studerats och efter varje unik terroir delats in i olika namngivna lägen: Les Dames Huguettes, Le Prieuré, Les Mouchottes, Le Mont Battois, Les Millotes, La Perrière and La Dalignière.

Tillsammans gör Nuiton-Beaunoy vin på alla nivåer – från regionalt till Grand Cru. Le Clos du Chapitre 1er Cru är en monopolvingård i Gevrey-Chambertin som funnits i kooperativets ägor sedan 1989. Med ett läge precis under Clos Saint-Jacques är detta en av de bäst belägna Premier Cru-vingårdarna i hela kommunen.

Odlarna hjälps åt för att gemensamt hitta de bästa odlings- och vinifieringsmetoderna och lär av varandra, störst fokus ligger i att skapa viner som uttrycker sitt ursprung och fokuserar på finess och elegans.

