



## Bourgogne Pinot Noir, 2014 SLUTSÅLD

238:-

190,40:- exkl moms

Artikelnummer: HE-BRR1401

Typ: Rött

Producent: Domaine Heresztyn-Mazzini

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Förpackning: Flaska

Storlek: 750 ml

Alkoholhalt: 13%

Serveras vid: 16-17

Ekologisk: Ja

Druvor: 100% Pinot Noir

Årgång: 2014

Klassificering: Bourgogne Pinot Noir Bourgogne Rouge  
Region

Vinification: Större delen av druvorna avstjälkas men för 5 % 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 cement. "Cuvaision" (jäsning + 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 jordmån: Druvorna hämtas från ett skifte på 0,7 ha i Gevrey-Chambertin "Champ Franc". Detta

ligger i nedre delen av sluttningen där marken mest består av kalksten, sand och lera. 10 000 stockar / ha med en snittålder på över 30 år.

**Mognadslagring:** Mognadslagring sker i ekfat med en liten del 5-10 % nya fat och övriga 2-3 år gamla. Efter den malolaktiska jäsningen sker en omdragning om så bedöms nödvändigt efter avsmakning. Sedan lämnas vinet orört i 11-16 månader till dess att det buteljeras i takt med månens cykler. Det behövs ingen klarning eller filtrering. Drickes bäst 2015–2020.

**Skörd:** Hållbar odling utan kemiska bekämpningsmedel. Strikt beskärning och uppbinding (enkel Guyot eller Cordon de Royat). Man gallrar noga redan vid knoppning i maj. Druvor väljs med omsorg vid manuell skörd och ytterligare selektering vid sorteringsbord. Ca 5000 flaskor.

**Avsmakning:** Färg: Djup, rubinröd Doft: Fruktigt och elegant. Aromer från främst röda bär och typisk "Pinot-doft". Smak: Frisk, elegant, medelfyllig kropp med mjuka tanniner. Generös mogen frukt från röda och mörka bär.

**Innehåll:** Socker < 0,5 g/l Syra 5 g/l Svaveldioxid E220 50 mg/l

---