

2020 MOILLARD-GRIVOT BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-NUITS

FRANKRIG, BOURGOGNE

Frisk og aromatisk

Flot rubinrød farve. Duft af friske, røde bær (hindbær, kirsebær, solbær) med hints af lakrids og ristet kaffe. Runde, veludviklede tanniner. Fyldig med en fast, præcis struktur i munden. En smule syre giver friskhed og finesse til eftersmagen og understreger den aromatiske intensitet.

Server vinen til f.eks. lyst kød, lam, and eller grillet kød. Vinen er også overraskende god til søde/syrlige eller let krydrede retter eller mellemstærke oste. Serveringstemperatur: 14-16°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits har udsigt over Côte de Nuits vest for Corton-skovene oven over Gevrey-Chambertin. Vinmarkerne ligger mellem 300 og 400 meter over havets overflade. Jorden består af kalksten med både mergel og ler. Vinifikationen er traditionel og sker i temperaturregulerede tanke af rustfrit stål i løbet af en tre-ugers periode. Kold udblødning ved 8 C inden gæring med pigeages og overpumpning for at udtrække farve og struktur. Gæring med en maxtemperatur på 30 C. Udblødning efter gæring ved 25 C. Lagring mellem 8 og 16 måneder med malolaktisk gæring. En del af vinen lagres på egetræsfade (30%), og den resterende del lagres i tanke af rustfrit stål. 20% af egetræsfadene er nye.

Om Producenten

Moillard-Grivot arbejder med pålidelige vinavlere, som har været deres partnere i flere generationer, hvilket gør det muligt for Moillard-Grivot at lave nogle af de fineste vine i Côte de Nuits. De er altid på udkig efter den bedste kvalitet, og de forstår at behandle druerne på bedste vis med brugen af traditionel viden kombineret med effektiv teknologi. Vinificering og lagring sker med største omhu og bevågenhed, hvorved Moillard-Grivot skaber vine, som udtrykker hvert terroirs karakteristika. Moillard-Grivot er udstyret med små temperaturregulerede tanke af rustfrit stål, særligt egnet til produktionen af elegante vine fra Côte de Nuits, og lagring sker på egetræsfade og med den største respekt for traditionerne i Bourgogne.



VinAvisen

