



## CHEVILLON-CHEZEAUX NUITS-ST-GEORGES VIEILLES VIGNES

Producent: Domaine Chevillon-Chezeaux

Årgång: 2021

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 27021

Pris: **Privatimport**

Med doft av vildhallon och röda vinbär i fullmogen stil: Smaken är elegant med tydliga toner av just vildhallon samt en finstämd örtighet och mineralitet. Vinet har en hög frisk syra som behåller vinet lätt och spänstigt vilket tillsammans med mat gör vinet mycket användbart till smakrika fiskrätter samt eleganta köttträtter båda gärna med syra och salta i maten.



### OM PRODUCENTEN:

Chevillon-Chezeaux grundades 1887 av Eugène-François Chevillon, som ärvde sin fars vinmark. Flera generationer senare gifter sig Claire Chevillon med Philippe Chezeaux som då anslöt till familjeföretaget och la till hans namn år 2000. Chevillon-Chezeaux med sitt säte i Nuits Saint Georges gör vin i flera appellationer.

All skörd sker manuellt och druvorna genomgår en kall maceration i fem till sex dagar för att bibehålla aromer innan alkoholjäsningen startar. Typiskt för Chevillon-Chezeaux är minimal påverkan under vinifiering för att uppnå en så delikat och oextraherad stil som möjligt.

### DRUVOR:

Pinot noir

### VINGÅRDAR:

Les Charmois i norra Nuits-St-Georges där jordmänen är mer grusrik, Aux Athées, Aux Tuyaux och Aux Herbues i östra Nuits-St-Georges där jordmänen är mer kalk- och lerrik. Vinrankorna är över 60 år gamla.

### TILLVERKNING:

Druvorna skördas manuellt och förs varsamt till vineriet. Därefter krossas druvorna och förjäser under sval temperatur i 6-7 dagar. Musten fortsätter jäsa därefter under 21 dagar i öppna tunnor med kontakt med druvskalen med manuell pigeage. Musten pressas varsamt med pneumatisk press för att minimera bitterämnen. Vinet lagras därefter på ekfat under 12-16 månader med upp till 20% nya ekfat.

### PASSAR TILL :

Eleganta rätter med kött eller fågel. Kryddig anka eller råbiff med goda tillbehör!