



## ROSSIGNOL BOURGOGNE ROUGE

Producent: Domaine Nicolas Rossignol

Årgång: 2017

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 80002

Pris: **Privatimport**

Elegant och silkig bourgogne rouge med mjuka tanniner och en lätt jordig mineralitet. Generös i sin elegans och begynnande komplexitet.



### OM PRODUCENTEN:

Nicolas Rossignol föddes 1974 och var endast 21 år gammal när han startade sin karriär som vinmakare och därmed blev den femte generationen Rossignol i byn Volnay söder om Beaune. Efter att avslutat sin vinutbildning har han arbetat hos flera ansedda producenter inom Frankrike, Bordeaux och Châteauneuf-du-Pape men även i Sydafrika där han jobbade hos Domaine Boschendal i syfte att bredda sina kunskaper. År 1995 var han åter i Bourgogne och sedan dess har han succesivt utökat sin vingårdsareal under sitt eget namn samt familjefirman som tidigare hette Rossignol-Jeanniard. Idag anses Nicolas tillhöra stjärnorna i Volnay med sina viner kända för djup och finess utan att tappa sitt ursprung av elegans och finess, mycket personliga viner.

Sedan Nicolas tog över har han utökat med små vingårdslotter i grannkommunerna Pommard, Beaune, Aloxe-Corton och Savigny. Nicolas odlar helt ekologiskt och han följer månkalendern på biodynamiskt vis modernt och vettigt sätt. Beroende på årgång och vingård anpassar han andelen nya ekfat till mellan noll och 50%. Han använder enbart naturlig jäst och den malolaktiska fermentation sätter igång naturligt. Av sina och familjens 16 hektar är drygt hälften i produktion i väntan på att resterande areal växer till sig. Det tar många år innan en vinranka kan producera frukt som duger till Nicolas toppviner.

### DRUVOR:

Pinot noir

### JORDMÅN:

Kalkrik lera

### TILLVERKNING:

Druvorna kommer från flera olika vingårdslotter i Pommard och Volnay med en ålder av 20-50 år gamla vinrankor. De krossas varsamt och macererar med skalen i tankar med lätt överpumpning under kontrollerad temperatur. Tekniska provningar utförs dagligen för kontroll av processen. Vinet pressas varsamt och lagras på ekfat i cirka 12-16 månader. Buteljeras utan filtrering.

### PASSAR TILL :

Passar utmärkt till sommarens grillat och eleganta rätter av kött eller fågel.