



ROSSIGNOL VOLNAY PREMIER CRU CLOS DE ANGLES

Producent: Domaine Nicolas Rossignol

Årgång: 2017

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 80004

Pris: **Privatimport**

Elegant och klassisk stram Volnay-struktur tillsammans med en röd parfymfrukt fylld av bär och örter tillsammans med grusiga komplexa mineraltoner. Ännu i sin ungdom som öppnar upp sig efter dekantering.



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

VINGÅRD:

Clos de Angles ligger i vinkeln mellan Fremiets och Clos de la Barre mitt på sluttningen nedanför byn och strax söder om gränsen till Pommard. Jordmånen består av kalk- och grusrik lerjord

TILLVERKNING:

Druvorna skördas för hand och krossas varsamt samt får jäsa med kappan i cirka 6-8 dagar med naturlig jäst med daglig överpumpning i de temperaturkontrollerade tankarna. Vinet dras sedan över på fat med hjälp av gravitationen. Vinet lagras 10-20 månader på franska ekfat beroende på årgång och genomgår förskjuten malolaktisk jäsning. Vinet buteljerar utan filtrering.

PASSAR TILL :

Passar utmärkt till anka l'orange samt andra eleganta rätter på fågel