



CHEVILLON-CHEZEAUX NUIT-ST-GEORGES PREMIER CRU "LES CROTS"

Producent: Domaine Chevillon-Chezeaux

Årgång: 2018

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 14 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 27014

Pris: **Privatimport**

Elegant och koncentrerad. Med tydlig kalkig och stenig mineralitet som utvecklas med tiden i glaset. Frukten är koncentrerad men tillgänglig redan idag med en djup koncentration av mörka och röda bär. Strukturen är hållfast vilket karaktäriserar jordmånen och ger vinet en tydlig ursprungskänsla. Lång och komplext utvecklande eftersmak.



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

VINGÅRD:

Les Crots ligger i den södra delen av Nuits-Saint-Georges. Namnet Les Crots är en dialektal variant av "creux" som betyder ihålig vilket syftar på reliefen av denna mycket branta sluttning vars sluttning bildar en stor fördjupning. Jordmånen består av brun kalkstensjord.

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. Vinet lagras därefter på ekfat under 12-16 månader med upp till 20% nya ekfat.

PASSAR TILL:

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