



CHEVILLON-CHEZEAUX NUITS-ST-GEORGES PREMIER CRU LES SAINT GEORGES

Producent: Domaine Chevillon-Chezeaux

Årgång: 2020

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 14 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 27017

Pris: **Privatimport**

Med en fruktcharm likt Vosne-Romanée och en struktur från Nuits-St-Georges, vilket bidrar till ett oerhört finessrikt vin med stram och snygg struktur med en nästintill Grand cru-liknande känsla.



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 Saint-Georges är en av de högst ansedda av Nuits-Saint-Georges Premier Cru-klassade vingårdar. Les Saint-Georges jordmån består av flera olika sorters kalksten vilket ger en komplex och varierad terroir.

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:

Utmärkt till anka l'orange samt andra eleganta rätter på fågel