



ROSSIGNOL POMMARD LES VIGNOTS

Producent: Domaine Nicolas Rossignol

Årgång: 2015

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 14 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 80005

Pris: **Privatimport**

Vient visar stor terroirkänsla med en magisk koncentration av mörk körsbärsfrukt och rejäl tanninstruktur som ger vinet ryggrad. Bjuder verkligen upp till dans och har en oerhört lång mineralräglad längd.



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:

Les Vignots är belägen på den övre delen av kullen nära Arvelets, på Beaune-sidan och har en sydlig exponering. Jordmånen består av stenig kalkrik lerjord. Vinrankorna är mellan 30-40 år gamla.

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:

Utmärkt till smakrika rätter av fågel och ljust kött, gärna med inslag av tryffel!