



HAUTES CÔTES-DE-BEAUNE ROUGE

Producent: Domaine Boris Champy

Årgång: 2022

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 12,5 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 11205

Pris: **Privatimport**

Vinet har en härlig fräschör och bjuder på skogshallon, röda vinbär och en fin kryddighet. Munkänslan är silkeslen med mjuka tanniner och ett långt uppfriskande avslut.



OM PRODUCENTEN:

Boris Champy, född 1974, kommer ursprungligen från Champagne-regionen. Som utbildad oenolog började han arbeta på Dominus Estate i Napa Valley där han stannade i 10 år. Senare blev han teknisk chef för en välkänd négociant i Beaune, och därefter manager för det berömda vinhuset Clos des Lambrays i Morey-Saint-Denis. Han var även ordförande för Corton ODG och ansvarig för skapandet av en miljöskyddsförening. Boris Champy tror entusiastiskt på det relativt okända Hautes-Côtes framtid, bland annat tack vare dess fördelaktiga altitud i de nuvarande klimatförhållandena. Med den nya generations vinodlare vill han fortsätta att höja ryktet för området och visa skillnaderna mellan dess 'climats' och terroirer. Boris Champy är pionjär inom ekologisk och biodynamisk vinodling i Bourgogne, certifierad både eko och Demeter.

DRUVOR:

Pinot Noir

VINGÅRD:

Vinet kommer från 'lieu-dit' En Bignon i Bouze les Beaune med en altitud på 421 meter. Jorden är varierad men består främst av röd lera.

TILLVERKNING:

Druvorna skördas för hand vid perfekt mognad. Vinifikation med skonsam extraktion. 50% av druvorna är avstjälkade. Vinet lagras 12 månader på 500-liters ekfat varav 25% nya.

PASSAR TILL:

Boris Champy slår ett slag för charkuterier, shepherd's pie eller grönsakspaj till att ackompanjera denna mycket välsmakande Pinot Noir.

DRYCKESFÖNSTER:

3 - 7 år