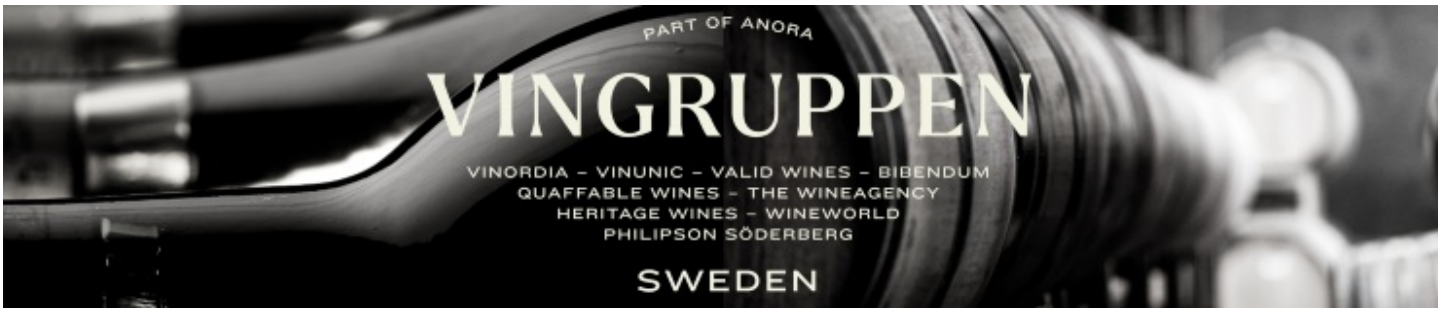

DOMAINE DE MONTILLE CHEVALIER MONTRACHET GRAND CRU 2021

Art. nr 1037222
Pris 8.179,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Domaine de Montille
Ursprung Bourgogne, Frankrike
Varukategori Vita torra viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork
Druvor Chardonnay
Alkoholhalt 12,5%
Sortiment Restaurang

Karaktär Ett elegant och komplext vitt vin med smak av mogen citron, krispiga gröna äpplen, ett stråk av rosor och en distinkt mineralitet.

Tillverkning Druvorna pressades som hela klasar i pneumatisk press och musten fick sedan klarifieras genom gravitation. Musten fördes därefter över på franska ekfat om 600 liter för att påbörja alkoholjäsningen. Denna utfördes med enbart den naturligt förekommande jästen. Vinet rackades därefter och fördes tillbaks på samma ekfat för lagring.

Lagring Vinet lagrades tolv månader på sin jästfällning i ekfat, där 15 procent var nya. Endast begränsad batonnage utfördes. Vinet fördes därefter över på ståltank för vidare lagring innan det buteljerades efter en lätt filtrering.

Passar till Eleganta rätter av fisk och skaldjur.

Om producenten

Domaine de Montille är utan tvekan en av de mest ikoniska domänerna i Bourgogne, med en historia som sträcker sig hela vägen till 1730-talet. Firman har varit under familjen de Montilles ägarskap under hela den tiden och familjens hus ligger fortfarande i byn Volnay i Côte de Beaune. Den ursprungliga domänen bestod av 25 hektar vingårdar belägna över hela Côte d'Or, men under perioden av Phylloxerans härjningar tvingades familjen sälja av majoriteten av dessa för att klara sig ekonomiskt. Således bestod Domaine de Montille endast av 2,5 hektar år 1947, då Hubert de Montille tog över anvsaret. Under denna tid såldes majoriteten av allt vin i Bourgogne till négocianter, men Hubert hade ett utpräglat kvalitetstänk och en dedikation till att buteljera de egna vinerna själv.

Den nuvarande ägaren, och tillika Huberts son, Etienne de Montille anslöt sig till familjeföretaget 1983 och 1995 drev han domänen tillsammans med sin pappa. Liksom Hubert visade Etienne snabbt samma dedikation och passion för produktionen och delade uppfattningen att kvalitet främst kommer från vingården. Ett av Etiennes första egna beslut var att inleda konvertering mot ekologisk odling vilket följdes upp av införandet av biodynamiska principer 10 år senare. 2012 fick de sin ekologiska certifiering och fortsätter att odla alla sina nuvarande 35 hektar biodynamiskt, dock utan att vara certifierade. Etienne själv menar att det biodynamiska förhållningssättet leder till en ökad medvetenhet kring vinrankornas individuella livscykler, men att det är den ekologiska odlingen som ligger till grund för produktionen.