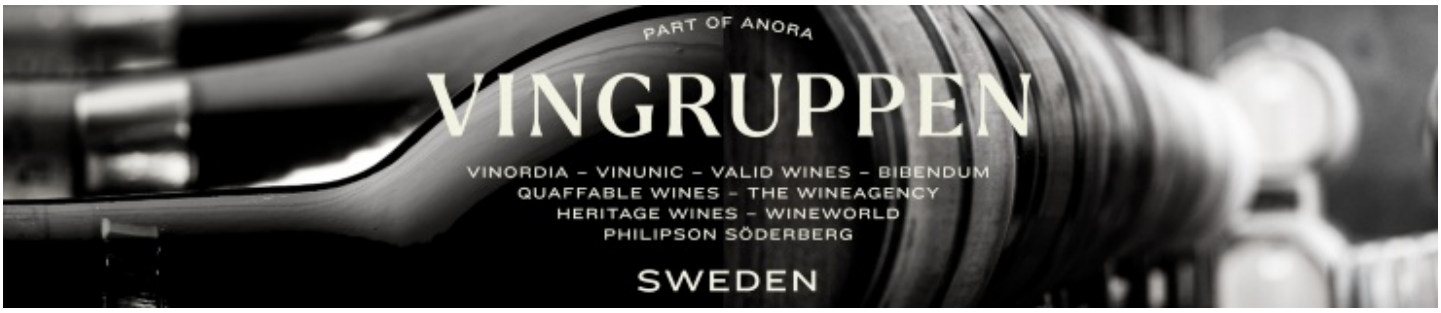

DOMAINE DE MONTILLE CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU MAGNUM 2022

Art. nr 1041982
Pris 5.939,00 kr exkl. moms
Storlek 1500 ml
Producent Domaine de Montille
Ursprung Bourgogne, Frankrike
Varukategori Vita torra viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork
Druvor Chardonnay
Alkoholhalt 13%
Sortiment Restaurang

Karaktär Komplext och smakrikt vitt vin med flintrökiga aromer, stor djup i frukten, välintegrerade fat och lång eftersmak.

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 och 228 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 12 månader på fat på sin jästfällning i franska ekfat om 600 och 2287 liter, där cirka 35% av faten var nya. Endast försiktig batonnage utfördes innan vinet blendades och lades på ståltank för 6 månaders vidare lagring innan slutlig buteljering.

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.