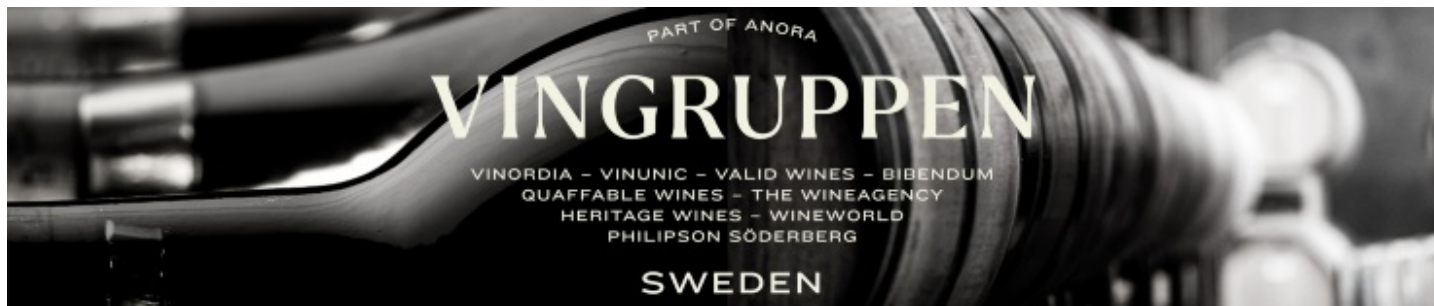




DOMAINE DE MONTILLE POMMARD 1ER CRU PÉZEROLLES MAGNUM 2020

Art. nr 1034182

Pris 2.760,00 kr exkl. moms

Storlek 1500 ml

Producent Domaine de Montille

Ursprung Bourgogne, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir

Alkoholhalt 13%

Sortiment Restaurang

Certifiering Ekologiskt

Karaktär En tät och mångfacetterad tolkning av pinot noir med smak av skogshallon, röda vinbär och ett floralt stråk och ett finlemmat tanningrepp.

Tillverkning I genomsnitt 30 % av druvorna behålls som hela klasar, där andelen berodde på rankornas ålder (de äldsta avstjäлкades inte alls, medan de yngsta avstjäлкades helt). Druvorna krossades varsamt och alkoholjäsningen inleddes med enbart den naturligt förekommande jästen. Påföljande maceration varade i cirka 14 dagar och försiktig extraktion utfördes med manuell nedtryckning av skalhatten 1-2 gånger dagligen.

Lagring Vinet lagrades mellan 14-18 månader i franska ekfat om 228 liter där cirka 30 % var nya. Den slutgiltiga blenden gjordes därefter och vinet fick sedan ligga ytterligare 6 månader på ståltank för att harmonisera innan buteljering.

Passar till Smakrika rätter av ljust kött och fågel.



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 Phylloxera's 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 ansvaret. 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 livscyklar, men att det är den ekologiska odlingen som ligger till grund för produktionen.