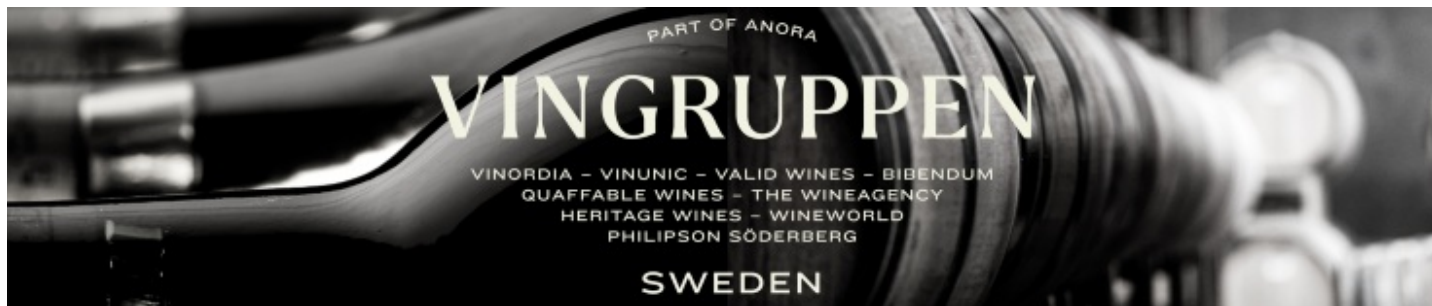




DOMAINE DE MONTILLE VOLNAY 1ER CRU LES TAILLEPIEDS MAGNUM 2019

Art. nr 1034185

Pris 2.516,00 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 Nyanserad och elegant smak med en välintegrerad ton av whole bunch, aromer av skogshallon, vitpeppar, färska örter. Våldigt sammansatt avslut.

Tillverkning 100 % av druvorna behövs som hela klasar. 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 18-20 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 Kantarelltoast.



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 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 livscykler, men att det är den ekologiska odlingen som ligger till grund för produktionen.