



MAISON DE MONTILLE RULLY 2021

Art. nr 1037250

Pris 454,50 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine de Montille

Ursprung Bourgogne, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Chardonnay

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Restaurang

Karaktär Finessrikt och fräscht, men smak av krispiga gröna äpplen och citrus, balanserade ekfatstoner 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 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 14-15 månader på sin jästfällning på ekfaten, där cirka 10 % var nya. Endast begränsad batonnage utfördes. Vinet fördes därefter över på ståltank för vidare lagring i 5 månader innan det buteljerades efter en lätt filtrering.

Passar till Eleganta rätter av fisk 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.