



BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS LE PRIEURÉ 2019

Art. nr 1030862

Pris 199,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Nuiton-Beaunoy

Ursprung Bourgogne, Frankrike

Varukategori Röda viner

Certifiering Hållbarhetscertifierat

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir 100%

Alkoholhalt 14%

Totalsyra 5,4 g/l

Restsocker 0,8 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Fruktig och kryddig doft med inslag av svarta vinbär, jordgubbar, mineral och en lätt ton av rostade fat. Rund, kryddig och fruktig smak med inslag av körsbär, jordgubbar, vanilj och mineralitet. Mjuka tanniner i en medellång eftersmak.

Tillverkning Druvorna pressas skonsamt och musten får sedan jäsa i ståltank.

Lagring Vinet har lagrats 10-12 månader på sin jästfällning i stora franska ekfat.

Passar till Serveras vid 16-18°C till rätter av fläsk eller fågel, exempelvis Coq au vin, Boeuf bourguignon, men passar även utmärkt till lättare vilt och till vitmögeloslar.



Om producenten

Enda kooperativet i Côte d'Or

Nuiton-Beaunoy, eller Cave des Hautes-Côtes, grundades 1957 efter att vinodlarna i Hautes-Côtes länge kämpat för att få ett erkännande för kvaliteten på sin terroir och sina viner. Det är det enda kooperativet i Côte d'Or, tillsammans äger de 115 odlarna över 520 hektar vingårdar i Côte de Beaune, Hautes-Côtes de Beaune, Côte de Nuits and Hautes-Côtes de Nuits. Vingårdarna i Hautes-Côtes har noga studerats och efter varje unik terroir delats in i olika namngivna lägen: Les Dames Huguettes, Le Prieuré, Les Mouchottes, Le Mont Battois, Les Millotes, La Perrière and La Dalignière.

Tillsammans gör Nuiton-Beaunoy vin på alla nivåer – från regionalt till Grand Cru. Le Clos du Chapitre 1er Cru är en monopolvingård i Gevrey-Chambertin som funnits i kooperativets ägor sedan 1989. Med ett läge precis under Clos Saint-Jacques är detta en av de bäst belägna Premier Cru-vingårdarna i hela kommunen.

Odlarna hjälps åt för att gemensamt hitta de bästa odlings- och vinifieringsmetoderna och lär av varandra, störst fokus ligger i att skapa viner som uttrycker sitt ursprung och fokuserar på finess och elegans.