



## BOURGOGNE RÉSERVE CHARDONNAY 2023

**Art. nr** 79434

**Pris** 175,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Nuiton-Beaunoy

**Ursprung** Bourgogne, Frankrike

**Varukategori** Vita torra viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Chardonnay 100%

**Alkoholhalt** 12,5%

**Totalsyra** 5,1 g/l

**Restsocker** 0,9 g/l

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Fruktig doft med inslag av citrus, vit persika, blommor, honung och fat. Torr, något smörig smak med en hög välbalanserad syra. Lång eftersmak med en fin mineralitet.

**Tillverkning** De noggrant utvalda druvorna skördades för hand. De pressades skonsamt med pneumatisk press. Kylklarning av musten som sedan fick jäsa i franska ekfat. Vinet har lagrats 10 månader på sin jästfällning i burgundiska ekfat.

**Lagring** Vinet kan lagras 3-5 år

**Passar till** Serveras vid 10-12 °C till rätter av fisk och skaldjur eller fågel. Vinet passar även bra till lagrade hårdostar.

## 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.

