



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Chambolle-Musigny 2015

PRODUCENT:	Domaine C. Clerget	DRUVA:	Pinot Noir
HEMSIDA:	www.bourgogne-vigne-verre.com	ALKOHOL:	
OMRÅDE:	Côte de Nuits, Frankrike	SOCKER:	
JORDBRUK:	Sustainable	SYRA:	
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

- DOFT:** Aromer av röda bär, jordgubb, hallon och svart a vinbär
- SMAK:** Ett rikt och fylligt vin. På sin intensitet och finesse benämns vinerna från Chambolle Musigny som de mest feminina i Côte de Nuits.
- VINIFIERING:** Druvorna skördas manuellt. En andra gallring görs av druvorna. Därefter avstjälkning, temperaturkontrollerad jäsning, max 32°C. Överpumpningsprocessen startas. Halvvägs ersätts denna process med en cap punching per dag tills det är dags att pressa. Under 3-4 dagar avlägsnas den grövre bottensatsen. Därefter transporteras musten till ekfat genom sin tyngdkraft, alltså ingen pumpning. Racking sker efter att den malolaktiska jäsningen är klar.
- LAGRING:** Vinet lagras 18 månader, därefter sker blenden av faten genom racking. Ingen klarning eller filtrering. Vinet kan lagras 8-10 år.



OM PRODUCENTEN

Christian och Isabelle Clerget driver tillsammans denna vingård som funnits inom familjen i över hundra år. Paret delar en stor passion för både gårdsliv och kvalitetsviner. Deras gård är belägen i Vougeot och odlingsmarkerna på 6 ha är belägna runt omkring byarna Chambolle, Vougeot, Vosne-Romanée och Morey Saint-Denis.