



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Maranges Vieilles Vignes 2016

PRODUCENT:	Domaine Bachey-Legros	DRUVA:	Pinot Noir
HEMSIDA:	www.bourgogne-vigne-verre.com	ALKOHOL:	
OMRÅDE:	Côte de Beaune, Frankrike	SOCKER:	
JORDBRUK:	Konventionellt	SYRA:	
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

DOFT: Täta aromer av mörka bär.

SMAK: Koncentrerad frukt och djup, ett elegant vin med silkiga tanniner.

VINIFIERING: Odlingsareal på 2 ha. Rankorna planteras 1960. Druvorna skördas för hand. Maceration under 3 dagar. Musten jäser 11 dagar och följs av en avslutande maceration under 3 dagar. En mjuk extraktion för att få fram så mycket av frukten som möjligt.

LAGRING: Vinet har fatlagrats 14 månader: 12 månader på fat med sin jästfällning, ingen racking, därefter ytterligare 2 månader på tank. 20 % av ekfaten är nya. Vinet kan lagras 5-7 år.

OM PRODUCENTEN

Bachey-Legros drivs av familjen Legros sedan sex generationer, idag av Christiane och hennes söner Samuel och Lénaïc. Vingårdarna ligger i Santenay, Chassagne-Montrachet och Maranges. I och med generationsskiftet har fokus lagts på att odla och tillverka vinet med minimal påverkan och så naturligt som möjligt.

