



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM  
VINHANDEL

## Mercurey 1er cru Clos l'Évêque 2016

<b>PRODUCENT:</b>	Domaine Gouffier	<b>DRUVA:</b>	Pinot Noir
<b>HEMSIDA:</b>	<a href="http://www.domainegouffier.fr">www.domainegouffier.fr</a>	<b>ALKOHOL:</b>	13.2 %
<b>OMRÅDE:</b>	Bourgogne, Frankrike	<b>SOCKER:</b>	<1 g
<b>JORDBRUK:</b>	Sustainable, ej certifierad	<b>SYRA:</b>	5.5 g
<b>FÖRSLUTNING:</b>	Naturkork		

### OM VINET

<b>DOFT:</b>	Elegant arom av mörk frukt och ekkryddig ton.
<b>SMAK:</b>	Ett koncentrerat vin med struktur och komplexitet.
<b>VINIFIERING:</b>	Druvorna kallmacererar en vecka med 40 % hela klasar och jäses på ekfat för att ge vinet dess eleganta struktur.
<b>LAGRING:</b>	Vinet lagrades i 12 månader, hälften på nya fat, hälften på andraårsfat. Därefter buteljering utan filtrering.

### OM PRODUCENTEN

Domaine Gouffier drivs av familjerna Saint-Rapt, Baudron och Gouffier i kommunerna Mercurey och Fontaines i traditionell Bourgognestil. De arbetar mycket metodiskt och kvalitetsdrivet i vingårdarna med mekanisk bekämpning av ogräs, beskärning och begränsat skördeuttag. Målet är att få ut de absolut bästa druvorna och att låta dessa skina igenom vinmakningen. De väljer endast de bästa producenterna av fat och kork. Eftersom vinerna inte filtreras lägger man särskild omsorg på hygien i vineri och vid buteljering. Arbetet resulterar i viner som visar upp det absolut bästa området kan erbjuda.

