



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Morey-Saint-Denis 2016

PRODUCENT:	Domaine Georges Lignier & Fils	DRUVA:	Pinot Noir
HEMSIDA:	www.bourgogne-vigne-verre.com	ALKOHOL:	13 %
OMRÅDE:	AOC Morey-Saint-Denis, Côte de Nuits, Bourgogne, Frankrike	SOCKER:	
JORDBRUK:	Hållbart	SYRA:	
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

DOFT:	Unga, fruktiga röda aromer.
SMAK:	Aromerna återspeglas i smaken. Med lite ålder övergår smaken åt lite "köttigare" toner.
VINIFIERING:	Druvorna kommer från två odlingsområden: Les Crais och Clos Solo. Lerig jordmån med inslag av sten. Druvorna avstjälkas till 80% och vinifikationen går igenom 3 faser. Maceration pågår i 3 till 5 dagar. Därefter påbörjas alkoholjäsningen som förvandlar must till vin inom 3 till 4 dagar. Efter detta får vinet vila i 4 till 5 dagar för att utveckla tanniner.
LAGRING:	Franska ekfat, 228 liter, 18 månader, omdragning vid två tillfällen för att avlägsna bottensatsen. Vinet kan väl lagras under 2-7 år.



OM PRODUCENTEN

Vinhuset ligger i hjärtat av Côte de Nuits i Morey-Saint-Denis och grundades i början av 1900-talet. Tredje generationen driver idag verksamheten. Arealen som är på 16 ha sträcker sig över 17 appellationer.