



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Nuits-Saint-Georges 2016

Producent	Domaine Chauvenet
Hemsida	www.bourgogne-vigne-verre.com
Område	Nuits-Saint-Georges , Côte de Nuits, Bourgogne
Jordbruk	Hållbart, ej certifierat ännu
Druva	100 % Pinot Noir
Förslutning	Naturkork
Alkohol	13 %
Socker	g/l
Syra	g/l
Fat	Lagrat 18 månader på fat (15 % nya)
Beskrivning	Stor doft och smak av mogna körsbär, körsbärskärnor och lakrits. Vinet är ett fint exempel på en typisk Nuits-Saint-Georges: elegant och mjukt, med en fin syra, generös fruktighet och långt avslut.
Om vinet	Druvorna skördas för hand vid tillfälle som väljs med stor noggrannhet för att de ska ha uppnått full mognad. De avstjälkas före pressning och musten macererar kallt i några dagar i cementtank före jäsnings. Vinet jäser i ca 20 dagar, druvskalen pressas försiktigt ner i musten ett par gånger dagligen för att extrahera färg, tanniner och smak. Ingen klarning eller filtrering görs. Vinet lagras därefter 18 månader på fat (15 % nya). Vinrankorna är 40-50 år gamla och växer på mark rik på sand och grus. Kan lagras i 7-15 år.
Producent	Domaine Chauvenet drivs av Christophe och Christine Drag. De tog över 1994 av Jean Chauvenet och har sedan dess strävat efter minimal användning av bekämpningsmedel i vingårdarna och jobbar mot en certifiering av ekologisk odling. Egendomen stäcker sig över ca 10 ha, varav 7 ha ligger i norra delen av appellationen Nuits-Saint-Georges. Christophe och Christine jobbar efter en enda gyllene regel: att respektera varje terroirs uttryck och låta det avspeglas i varje vin.

