

JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM VINHANDEL

PULIGNY-MONTRACHET "LES LEVRONS" - 13

Producent	Domaine Bitouzet-Prieur	Volym:	75cl
Ursprung:	Puligny-Montrachet, Côte de Beaune, Frankrike	Antal/kolli:	6
Druvsort:	100 % Chardonnay	Förslutning:	
Fat:	Ja	Alkohol:	
Jordbruk:	Sustainable	Syra:	
Hemsida:	www.bourgogne-vigne-verre.com	Socket:	

VINBESKRIVNING

Utseende:	En grön till guldgul färg med blekgula nyanser.
Doft:	Aromer av vita blommor som med ålder utvecklas mot mandel och hasselnöt.
Smak:	En mycket elegant smak. Jämfört med grannen Meursault är vinerna härifrån lite stramare i frukt och eftersmak. Fräscht, friskt, krispigt.

VINIFIERING

Odlingsarealen Les Levrans ligger strax norr om Puligny-Montrachet, nedanför Les Champs Canets' 1er cru. Jordmånen består av lera och kalksten. Druvorna plockas för hand och förs direkt till pressning. En mjuk pressning görs för att extrahera det bästa innehållet i druvan. Efter en kort tids kontakt med jästfällningen förs vinet över till franska fat (20-25 % är nya fat). Alkoholjäsningen genomförs och därefter sker en malolaktisk jäsning. Efter 12-16 månader sker en lätt filtrering och klarning. Buteljeringen sker efter nästkommande vinter. Man ägnar minutiös omsorg i varje steg av vinframställningen, t o m i buteljeringsprocessen. Varje cuvée är viktig. Ingenting får hanteras systematiskt. Man tittar, smakar, diskuterar och fattar lämpliga beslut i varje enskilt fall. François och Vincent Bitouzet är verkligen perfektionister. Vinet kan sparas 5-10 år.

PRODUCENT

François Bitouzet gick in i familjeföretaget september 2005. Man arbetar för att införa evolutionära förändringar. Stora viner görs av mogna och friska druvor. François och hans team arbetar hela tiden för att uppnå det bästa resultatet. Detta kräver inte bara att följa en rigoröst kontrollerad avkastning, utan också att fullfölja jordbrukets biologiska drivkraft. Respekten för terroir är stor. Man vill frångå användningen av kemiska ogräsmedel och därmed återvända till att arbeta jorden naturligt.