

2017 DOMAINE HARMAND-GEOFFROY GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU LAVAUX ST. JACQUES

FRANKRIG, BOURGOGNE, CÔTE DE NUITS



Fyldig og rund

Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux St. Jacques er lys i farven. Duften er fyldt med røde bær, og smagen er fyldig og rund. Serveringstemperatur: 16-18°C.

Fremstilling

Druerne til vinen plukkes fra vinstokke, der har en gennemsnitsalder på 50 år. De ældste vinstokke er 85 år gamle. Dyrkningen af druerne er traditionel, der anvendes ikke kunstgødning og luges heller ikke men pløjes mellem rækkerne. Uønskede skud fjernes, og der tyndes ud i drueklaserne, så de tilbagehængende druer får optimale vækstbetingelser.

Efter høsten afstilles druerne, de presses og kernerne fjernes inden udblødning. Udblødningen sker ved lav temperatur i omkring fem dage, den temperaturkontrollerede gæring tager 15-21 dage afhængig af, hvilken cru og årgang det drejer sig om. Vinen lagrer i egetræsfade, hvoraf mellem 20 og 40% er nye fade, hvis det er Villages og Premier Cru -vin, og 90% er nye fade, hvis det er Grand Cru-vin. Tapning på flaske sker med største omhu og opmærksomhed, og vinen lagrer generelt mellem 12 og 16 måneder for at bevare den friske, aromatiske smag af Pinot Noir-druen samt frugtsmagen.

Om Producenten

Bourgogne-distriktet Côte d'Or opdeles i to regioner Côte de Nuits mod nord og Côte de Beaune mod syd. Gevrey-Chambertin ligger i den nordlige del af Côte de Nuits og er samtidig den største vinkommune i området.

Druerne til Gevrey Chambertin kommer fra Domaine Harmand-Geoffroy, som dækker et areal på 5 ha nær landsbyen, Gevrey-Chambertin, hvor jorden hovedsagelig er sammensat af ler og kalk. De veldrænede og frugtbare marker skaber voksested for Bourgognes store rødvinstrue, Pinot Noir. Vinstokkenes har en gennemsnitsalder på 35 år og det årlige høstudbytte udgør 45 hl pr. ha. Ved den manuelle høst i slutningen af september var druerne fuldmodne og sunde.