2016 CHÂTEAU DE LA CHARRIÈRE CHASSAGNE-MONTRACHET LES CHAMPS DE MORJOT

FRANKRIG, BOURGOGNE, CÔTE DE BEAUNE



Rund og velbalanceret

Chassagne Montrachet, Les Champs de Morjot fremstår flot klar rubinrød i glasset. Duften er præget af frisk, moden frugt med krydret præg fra fadlagringen. Smagen er stor og fyldig med god balance mellem frugt, syre og modne tanniner. En vin med ligefrem charme og lang, elegant eftersmag.

Denne vin er en fremragende ledsager til vildt, svinekød og fjerkræ. Prøv den til ost og se, hvordan den fremstår endnu mere rund. Serveringstemperatur: 15-16°C.

KARAKTER	Tør ● ○ ○ ○ ○	Sød
FYLDE	Let ○ ○ ○ ● ○	Kraftig

Fremstilling

Les Champs de Morjot laves på 100% Pinot Noir-druer. Vinificationen er traditionel med brug af moderne udstyr. Gæringen finder sted på temperaturkontrollerede rustfrie ståltanke i 14 dage. Når gæringen er forbi, lagres vinen i 14 måneder på 225 liters egetræsfade, hvoraf 20% er nye, de sidste 80% fordeles med 20% på fade der er 1, 2, 3 og 4 år gamle. Vinen filtreres ikke før aftapning.

Om Producenten

Château de la Charrière ligger nær byen Santenay i den sydlige del af Bourgogne-distriktet, Côte de Beaune. Domainets marker ligger 250 meter over havets overflade, og dækker et areal på 15 ha, hvor jorden er sammensat af kalk og ler.

På skråningen er 2,5 ha af jorderne 100% beplantet med Bourgognes "store" rødvinsdrue, Pinot Noir. Vinstokkene har en gennemsnitsalder på 35 år. Det årlige høstudbytte udgør 50 hl pr. ha. Slottet er ejet af Yves Girardin, der også er ansvarlig for produktionen.