

Côtes de Nuits-Villages AOC, Domaine Desertaux-Ferrand

Detta vin kommer från vinstockar som är mellan 15 till 60 år. Vinet är en blend av Chardonnay och något ovanligt en del Pinot Blanc, en druvsort som Desertaux-Ferrand nästan är ensamma om att odla fortfarande i området. Druvorna pressas varsamt för att bevara de rena och fruktiga tonerna och endast naturlig jäst används. Vinet lagras sedan i 10 månader i små ekfat (fûts) varav andelen nya ekfat är 25%. Resultatet är ett mycket elegant vin med komplexitet och bra djup



Årgång	2017
Druvsort	Chardonnay 80% och 20% Pinot Blanc
Alkoholhalt	13%
Produkttyp	Vitt vin
Ursprung	Kommunen Corgoloin i Cote d'Or
Producent	Domaine Desertaux-Ferrand
Altitud	260 m ö h
Jordmån	Märgel med kalksten
Skördeuttag	55 hl/ha
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Inledande pressning av druvorna och fermentation endast med naturlig jäst
Utveckling och lagring	Lagring sker i 10 månader i små ekfat varav 25% är nya ekfat

Kommentar

Färg: Ljus färg

Doft: Frisk och fruktig doft av gröna äpplen, kalksten, citrus och nötter

Smak: Frisk och fruktig smak av äpplen, citrus, vita blommor, nötter och fat. Vinet är välbalanserat och har en lång eftersmak

Passar till: Servera gärna detta vin till grillade fiskrätter och skaldjur med nyslagen aioli till eller varför inte avnjuta vinet tillsammans med en krämig sparris-risotto

Domaine Desertaux-Ferrand

Vinproducenten Desertaux-Ferrand grundades 1899 av Amable Desertaux som självhändigt byggde vineriet, sitt eget hus samt vinkällaren som omringades av cirka 3 hektar vingårdar. Vingårdsarealen utökades till 12 hektar först när Amables barn-barn Bernard tog över vinmakandet med sin fru året 1965 och varpå man började sälja sina viner under eget namn för första gången. Idag drivs Domaine Desertaux-Ferrand av Bernards barn Christine och hennes bror Vincent och totala vingårdsarealen är idag 14 hektar med tillhörande vingårdslägen i bland annat Beaune 1er Cru, Pommard och Meursault för att nämna få. Vinerna från Domaine Desertaux-Ferrand vinner ofta utmärkelser och Vincent själv korades som Årets unga vinmakare 2004. De flesta av vinrankorna är i snitt 30 år gamla och löper i sydostlig riktning där vinrankorna växer i väldigt kalkrika jordar. Vinmakandet görs numera med hållbara metoder och skörden sker mestadels för hand.