

Pommard AOC, Domaine Desertaux-Ferrand

Druvorna till detta röda vin från Desertaux-Ferrand kommer från ett enskilt vingårdsläge i Pommard som är på 0,77 hektar. Vinet framställs enligt traditionella metoder som innefattar bland annat kallmaceration och efter jäsnings med endast naturlig jäst lagras detta vin i 12 månader i ekfat (Fût) Vinrakorna är 50 år gamla.



Årgång	2018
Druvsort	Pinot Noir
Alkoholhalt	13%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Pommard
Producent	Domaine Desertaux-Ferrand
Altitud	260 m ö h
Jordmån	Märgel med kalksten
Skördeuttag	40 hl /ha
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Inledande jäsnings med naturlig jäst
Utveckling och lagring	Lagring sker i 12 månader i ekfat varav 40% är nya ekfat

Kommentar

Färg: Ljusröd färg

Doft: Fruktig doft av plommon och körsbär med kryddiga toner och fat

Smak: Vinet har en fruktig smak av röda bär, skogsbär, kryddor och fat. Vinet har en pigg syra och välbalanserad strävhet med kryddigt avslut

Passar till: Servera gärna detta vin till viltgryta, boeuf bourguignon och eleganta rätter på fågel eller vilt.

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.