

CLOS DES LAMBRAYS GRAND CRU

Årgång 2017

Art. nr LB0101

Pris 2.799 kr

Storlek 750 ml

Producent Domaine des Lambrays

Ursprung Bourgogne, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir 100%

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Privatimport

Karaktär Nyanserad, kryddig, bärig doft med inslag av hallon, körsbär, mineral och fat. Elegant, fruktig smak med inslag av kryddor, fat och röda bär.

Tillverkning Efter att druvorna sorterades de för hand. Druvorna pressades med pneumatisk press. Musten fick sedan jäsa på rostfria ståltankar. Regelbunden överpumpning och nedtryckning av skalmassan gjordes under hela jäsningsen. Jäsningen var klar efter cirka 15 dagar.

Lagring Vinet har lagrats i 18 månader på franska ekfat, varav 50 % av faten var nya.

Om producenten

Domaine des Lambrays ligger i Morey St Denis, i hjärtat av Bourgognes berömda Côtes de Nuits. Toppvinet heter Clos des Lambrays och räknas med rätta som ett av världens absolut främsta röda viner. Vingården Clos des Lambrays har anor tillbaka till 1365. En stenportal leder in till domänens andel av vingården som består av 202 små odlingslotter på sammanlagt dryga åtta hektar. Det är inte bara en av världens förnämsta vinodlingar utan också en av de vackraste. En klar dag kan man se Alperna som en silhuett i bakgrunden.

Egendomen, och det tillhörande slottet, har gått skiftande öden till mötes under århundradena med mängder av ägarskiftet. När paret Günther och Ruth Freund tog över 1996, återställde de både slott och ägor till bästa skick med hjälp av oenologen Thierry Brouin. 2014, efter Günther Friends död, blev Domaine des Lambrays lyxkoncernen LVHM:s (Moët-Hennessy Louis Vuitton) första förvärf i Bourgogne, och man har gjort allt för att domänen fortsatt ska ligga i världstoppen.

