

Chassagne-Montrachet "La Canière" Rouge 2024

Druesort:	Pinot Noir
Smagsprofil:	Saftig, blød tannin
Alkoholindhold:	13%

Vinen

Vinen har en smuk, klar rubinrød farve med violette nuancer. Denne intensitet skyldes vinstokkenes alder, som giver små, koncentrerede druer med høj farve- og tanninintensitet.

Duften byder på aromaer af små bær, især hindbær og solbær

Smagen er rig, og terroirets renhed og finesse kommer fuldt ud til udtryk med elegante tanniner, som er silkebløde.

Efter manuel høst sorteres druerne på et vibrerende sorteringsbord, som fjerner tørre bær, blade og stilke. Et andet sorteringsbord anvendes til at udskille grønne, beskadigede eller sundhedsmæssigt uperfekte druer.

Druerne knuses for at lette udtrækningen af farve og aromaer, og afstilkes derefter for at begrænse astringens (den tørre fornemmelse i munden som tanniner kan give) i den færdige vin.

Den alkoholiske gæring starter langsomt med naturligt indfødte gærstammer og varer 15–20 dage, med daglig pigeage og remontage.

Hele lagringen foregår i egetræsfade i 18–24 måneder, afhængigt af årgangen.

Vinen passer til mange retter, lyst kød men også til kraftigere retter.

Lagrings potentiale 7-10 år. Vinen kan sagtens nydes ung, men vi anbefaler at vente nogle år for at lade den udvikle sit fulde potentiale.

Anbefalet serveringstemperatur: Mellem 14 og 16 C

