



Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot blanc 2018

Valkoviini / Rypäleet:

64.00 €

Kuvaus

Tuoksu herkullisen hedelmäinen, täynnä pähkinöitä, lakkaa, voita, pihkaa ja hieman tammaa, rehevätkö, kevyesti vaniljainen ja aprikoosin sekä litsien sävyttämä. Maku mehevän hedelmäinen, leveä, voinen, tasapainoinen, mukana karviaisia ja omenoita. Tulee kestävästi hyvin, mutta on jo nautittavissa. Todella upea seuralainen vaikkapa voimakkailla, rasvaisilla kalaruokilla, erityisesti kermaisten kastikkeiden kera. Rypäleet tulevat tarhulta, jonka köynnökset ovat 50 vuoden ikäisiä. Puristuksen jälkeen viini laitetaan tammitynnyreihin (25 % uusia), joissa viini käy alkoholikäymisen villihiivoilla sekä malolaktisen käymisen ja kypsytetään 18 kuukauden ajan. Viini suodatetaan kevyesti ennen pulloitusta.

Tuottaja

Vincent Girardin

Vincent Girardin on Santenayn kuuluisuutta niittänyt nouseva tähti, joka aloitti toimintansa vuonna 1994. Hän hankki tällöin uuden talon, uudet tuotantotilat, kauniin vaimon, lisää maata ja oikeuden käydä viinikauppaa. Girardin tuottaa viinejä sekä omilta viljelmiltään, että muualta Côte de Beaunesta ostamistaan rypäleistä. Hän ei osta valmista viiniä eikä edes mehua, vaan nimenomaan rypäleitä, joiden kasvamisesta hän valvoo voidakseen olla varma laadusta. Satomääriä säännellään kovalla kädellä ja torjunta-aineiden sekä lannoitteiden käyttö on minimoitu. Girardin ei myöskään kirkasta eikä suodata viinejään. Girardinin viinit ovat hyvin tyylikkää, erinomaisen kypsiä, tasapainoisia, puhtaan hedelmäisiä ja rakenteeltaan hyvin integroituneita tammen ja tanniinien suhteen. Girardinin valikoima on myös todella leveä ja hinnat kohtuulliset. Girardinin viinit ovat tyyliään varsin voimakkaita ja robusteja ja erityisesti punaviineissä on selvä yrttisen katajainen aromi. Moniin muhina Bourgnon viineihin verrattuna näissä on sisältöä verrattomasti enemmän.

Ruoka:

Tuotenumero: 1190106

Viivakoodi: 3760094051070

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokoko: 12 pullo(a)