

## CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU

**Årgång** 2017

**Art. nr** 92650

**Pris** 2.599 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Lucien Le Moine

**Ursprung** Bourgogne, Frankrike

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Pinot Noir 100%

**Alkoholhalt** 13,5%

**Karaktär** Ett elegant och komplext vin med tonerna av röda bär, örter, jord och mineral. Vinet har fin textur och ett lite rustikt avslut.

**Tillverkning** Man har köpt vinet i 228 liter stora ekfat direkt efter jäsningen, som har skett med delvis hela druvklasar i små öppna tankar.

**Lagring** Vinet har sedan mognat hos Lucien Le Moine i deras i svala källare under cirka 20 månader, vilket är mycket längre än vad en genomsnittlig röd bourgogne lagras. Detta för att vinet ska utveckla större komplexitet och även kunna buteljeras utan att klaras eller filtreras.

**Passar till** Maträtterna bör vara eleganta snarare än kraftiga, gärna av ljust kött eller fågel med klassisk tillagning med tillbehör av rödvinssås, en ljus Dijonsenapssås eller motsvarande ljus sås med smörstekst svamp. Viktigt är att undvika söta tillbehör, men väl smaksatta rotsaker fungerar utmärkt. Röd bourgogne matchar också många fiskrätter, särskilt stekt eller grillad frisk, och givetvis också vegetariska rätter med rotsaker, svamp och bönor. Bland ostar är det framför allt krämiga och milda komjölkostar samt hårdostar som fungera bäst. Servera vinet vid 16 grader i glas med vid kupa. Vinet kan drickas ungt eller lagras i 10-15 år för större nyansrikedom och lenare textur.



## Om producenten

LUCIEN LE MOINE

*"IF IT'S ORDINARY YOU'RE LOOKING FOR- THIS IS THE WRONG ADDRESS"*

Dessa självsäkra ord kommer från Mounir Saouma, en av Frankrikes i särklass mest omtalade och kontroversiella vinmakare.

Inspirationen att göra vin kom från ett besök i ett trappistkloster i mellanöstern på 1980-talet, vilket sedermera ledde till enologi-studier i Montpellier och grundandet av den nästintill legendariska négociantfirman Lucien Le Moine i Bourgogne.