

CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

Art. nr: LU9101

Pris: 2.269 kr

Storlek: 750 ml

Varukategori: Röda viner

Sortiment: Privatimport

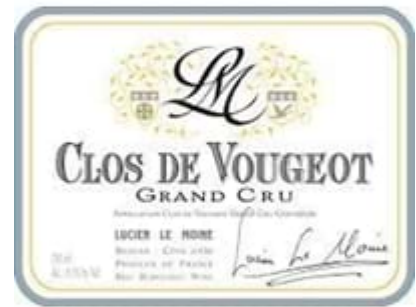
Land: Frankrike

Årgång: 2015

Producent: Lucien Le Moine

Druvor: Pinot Noir

Karaktär: 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 smörstekt 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, gärna luftat i karaff en liten stund så att dofterna hinner blomma ut. Det är ett vin att njuta av direkt efter köp, men det har en god potential att utveckla större komplexitet rundas av med tio års lagring, eller mer.



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.

Alkoholhalt: 13% Totalsyra: 5,7 g/l Restsocker: 0,9 g/l

Om producenten

LUCIEN LE MOINE

Lucien Le Moine är en i alla avseenden märkvärdig vinproducent. Några vingårdar äger man inte, istället är man en så kallad négociant och köper vinerna direkt när de är nyjästa för att sedan själv lagra dem till perfektion i sin kalla vinkällare i Beaune. Inte heller har man några kontrakt med odlarna.

Ägaren Mounir Saoma och hustrun Rotem Brakim åker istället runt till odlare i hela Bourgogne och provar hundratals viner för att sedan efter muntligt avtal och handskakning köpa de allra bästa till sin egen produktion. De första vinerna gjorde man 1999, då 33 fat från totalt 19 vingårdslägen. Idag gör man oftast omkring 100 fat från upp mot 60 olika premier crus och grand crus och kvaliteten är skyhögt.

Produktionen är alltjämt småskalig och de exklusiva vinerna har ett stort åtråvärde och är därför mycket svåra att få tag på. Sedan 2005 gör man också ungefär 10 fat vardera av en vit och en röd Bourgogne.