

CRIOTS-BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU

Art. nr: LU1601

Pris: 3.999 kr

Storlek: 750 ml

Varukategori: Vita torra viner

Sortiment: Privatimport

Land: Frankrike

Årgång: 2015

Producent: Lucien Le Moine

Druvor: Chardonnay

Tillverkning: Man köper vinet helt nyjäst i 228 liter stora ekfat och direkt därefter flyttas faten till den svala källaren hos Lucien Le Moine för en långsam malolaktisk jäsning och därefter lagring på den smakberikande jästfällningen. .

Lagring: Vinet lagras något längre än vad som idag är normalt i Bourgogne, i regel omkring 20-24 månader, för att det ska vinna komplexitet och kunna buteljeras utan att klaras eller filtreras

Alkoholhalt: 13% Totalsyra: 5,8 g/l Restsocker: 0,8 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.