

## VOSNE-ROMANÉE 1<sup>ER</sup> CRU SUCHOTS

**Årgång** 2017

**Art. nr** LU3201

**Pris** 1.559 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Lucien Le Moine

**Ursprung** Bourgogne, Frankrike

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Pinot Noir

**Alkoholhalt** 13,5%

**Totalsyra** 5,8 g/l

**Restsocker** 0,8 g/l

**Sortiment** Privatimport

**Karaktär** Ett komplext vin med florala toner av rosor och viol. Inslag av röda bär, vanilj och läder.

**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 Dijonsenapsås eller motsvarande ljus sås med smörstek 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 komjolkostar samt hårdostar som fungera bäst.

**Information** 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 som bör luftas i karaff om det dricks ungt, men det vinner komplexitet efter ett par års flasklagring.



## 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 Brakin 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.