

Domaine Bernollin, Rully Rouge - Les Chênes, Bourgogne, Côte Chalonnaise

Bourgogne

Vinene fra kommunerne Rully, Mercurey, Givry og Montagny har tidligere stået i skyggen af de mere kendte appellationer fra Côte de Beaune og Côte de Nuits, men netop derfor er der særligt gode køb at gøre netop herfra. Kvaliteten har ved mange blindsmagninger vist sig på højde med selv store vine fra Côte d'Or, og priserne ligger i et langt mere sympatisk leje.

Domaine Bernollin

Vingården, Domaine Bernollin ejes af Bourgognehuset Maison Albert Sounit og omfatter 14 ha. vinmarker i Montagny og Rully. Maison Albert Sounit overtog ejendommen i 2005 og siden er produktionen omlagt i respekt for miljø og omgivelser. I dag foregår produktionen efter reglerne, som er omfattet af "Agriculture Raisonnée". Der anvendes udelukkende naturlig og økologisk gødning (ca. hvert 5 år). Maison Albert Sounit køber druer fra flere appellationer i Côte Chalonnaise. Disse druer høstes i videst muligt omfang af Domaine Bernollin's høstteam - og alle druerne vinificeres på Domaine Bernollin efter samme filosofi som Domaine Bernollins egne druer. Alle druer til såvel Crémant de Bourgogne som druerne til hvide og røde Bourgogner høstes i hånd. Under gæringen anvendes druernes naturlige "native" gær. Aftapning af husets hvide- og røde Bourgogner sker uden filtrering.

Vinen

Maison Albert Sounit har købt druer fra marken Les Chênes siden 2008, men med købet af den 2 ha store mark i 2013, indgår vinen nu i Domaine Bernollin porteføljen. Som enejer af parcellen kan den ovenikøbet kaldes Monopole. Jordbunden på den skrånende Les Chênes mark består næsten udelukkende af kalk, hvilket bidrager til den fine frugt og elegante finesse, der kendetegner Rully Rouge - Les Chênes. Pinot Noir-vinstokkenes alder ligger omkring de 35 år, og takket være en kraftig beskæring er høstudbyttet holdt nede på omkring 40 hl pr. ha, for dermed at sikre en naturlig koncentration. Druerne er håndplukkede og gennemgår en sortering med efterfølgende afstilkning ved ankomsten vingården. Vinifikationen starter med en nedkøling af druerne til ca. 9-10 grader, hvor druerne gennemgår en koldmaceration i 5-7 dage, hvor de sarte frugtaromaer og farvepigmentet ekstraheres. Herefter hæves temperaturen og den alkoholiske gæring varer omkring 7-9 dage. Efterfølgende macererer vinen sammen med drueskaller og druekød i 3-4 dage, inden vinen hældes på fade og lagres i 12 måneder. De anvendte fade, hvoraf 40 % er nye, er af forskellige størrelser; 228, 300 og 500 liter, for at balancere fadpræget i forhold til frugten i vinen. Rully Rouge - Les Chênes er præget af en delikat og elegant kirsebærfrugt, understøttet af subtile mineralske noter og en rank tanninstruktur.

Vinifikation:	Fadlagret 12 måneder.
Smagenoter:	Delikat og elegant kirsebærfrugt, understøttet af subtile mineralske noter og en rank tanninstruktur.
Anbefales til:	Lyst fjerkræ, Nordisk køkken, Fransk landkøkken, Trøffel



Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1018135
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13 %

Potentiale: Kan gemmes i op til 10 efter høsttidspunktet.

Kategori: Let og elegant

Web: www.albert-sounit.fr