

## Dom. Decelle Bourgogne Pinot Noir

Rødvin / Frankrike / Burgund

**Produsent:** [Domaine Decelle & Fils](#)  
(LVOD)

**Årgang:** 2021

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Burgund

**Område:** Bourgogne

**Drue:** 100% pinot noir

**Veil. pris horeca:** 287.95 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 369.9,-

**EDP nr. :** 9084804

**SAP nr. :** 9084804

**Vinmonopol nr. :** 16277001



### Innhold:

Syre:6.0

Sukker:2

Alkohol:12,5 %

### Om produsenten

Domaine Decelle holder til i hjertet av det historiske Burgund, i Nuits-Saint-Georges. Gården, som ble oppført på midten av 1800-tallet, i gullalderen for vinhandel i Burgund, er en forløper for moderne vingårder, der arkitekturen virkelig tar hensyn til vinens kvalitetskrav: tykke vegger, en kjeller i tre nivåer, optimale forhold for vinifisering og kjølig lagring av vinene, med små temperaturvariasjoner mellom sommer og vinter.

Det 300 m2 store karrømmet er fullstendig restaurert og gir utmerkede forhold for vinifikasjonen. Lagringskjelleren, et imponerende hvelvet steinrom på 300 m2, er et sted for kontemplasjon og ro. Her tilbringer vinene ett eller to år i stillhet, borte fra fatene. Temperaturen synker til rundt 8 °C om vinteren, en viktig fase for å stabilisere vinene, men stiger aldri over 13 °C om sommeren. Hele vingården har vært økologisk sertifisert (Ecocert) siden 2010.

Gresset i vinmarkene blir ikke behandlet med ugressmidler, og det pløyes kun for å bevare det mikrobielle livet i jorden. Denne praksisen, som er mye mer tidkrevende og komplisert å gjennomføre, er prisen de sier de må betale for å gjenopprette den naturlige balansen mellom vinrankene og jordsmonnet, og dermed produsere unike viner som gjenspeiler vinmarkene de kommer fra.

### Vinifikasjon

Bourgogne Rouge-årgangen fra Decelle består i hovedsak av druer fra "små landsbyer" som Mercurey, Ladoix-Serrigny og Savigny og totalt 1,2 ha. Vinrankene er 40 år gamle og jordsmonnet består av dyp leire med kalkstein. Druene er høstet for hånd og deretter nøye selektering, 100 % avstilkning. Etter svært forsiktig pressing, lagres deretter et år på gamle fat (kun 20% ny).

### Smaksbeskrivelse

Lys rød. Lukt av røde bær, hint av krydder og urter. Godt fruktspekter, bløte tanniner, god struktur og lang ettersmak.

### Passer til

Storfe, Lam og sau, Lyst kjøtt