

Dom. Decelle Pommard

Rødvin / Frankrike / Burgund

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

Årgang: 2021

Land: Frankrike

Distrikt: Burgund

Område: Pommard

Drue: 100% pinot noir

Veil. pris horeca: 492.03 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 655.0,-

EDP nr. : 9084806

SAP nr. : 9084806

Vinmonopol nr. : 16277401

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

Druer fra en egne vinmarker som er 0,3 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 14 mnd år på gamle fat (kun 30% ny).

Smaksbeskrivelse

Lys klar rød. Bringebær, kirsebær og kryddertoner, innslag av fat, blomster og mineraler. Bringebær, kirsebær, kryddertoner og frukt, balanserte tanniner. Lang.

Passer til

Storfe, Lam og sau, Lyst kjøtt