

Saint Romain Combe Bazin

Hvitvin / Frankrike / Burgund

Produsent: Clos du Moulin Aux Moines

Årgang: 2022

Land: Frankrike

Distrikt: Burgund

Område: Saint-Romain

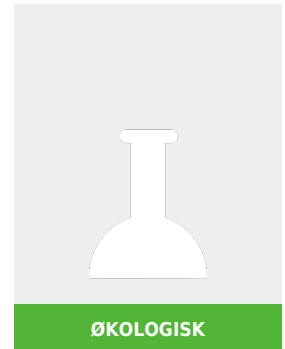
Drue: 100% chardonnay

Veil. pris horeca: 383.9 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 448.8,-

SAP nr. : 9091050

Vinmonopol nr. : 17560901



Innhold:

Syre:6.2

Sukker:< 3

Alkohol:12,5 %

Om produsenten

Clos du Moulin aux Moines holder til i Auxey-Duresses i hjertet av Côte de Beaune, og har blitt fremhevet som en av de fremtidige stjerneprodusentene i Burgund.

Eiendommen ble etablert i 962 av munkene fra Cluny-klosteret, som dyrket både druer og korn. De valgte ut akkurat dette stedet på grunn av beliggenheten i en dal som beskytter mot vær og vind, samtidig som det er enkel tilgang til ferskvann. Eierskapet ble senere overført til Abbaye de Cîteaux, og eiendommen ble drevet av munkene her frem til rundt 1650.

I mange hundre år var korn den viktigste næringen for eiendommen, mens vinproduksjonen kom i andre rekke. I 2008 ble eiendommen oppkjøpt av familien Andrieu, som har brukt mye tid og penger på å restaurere bygninger og legge om vinmarkene til biodynamisk dyrking. Arbeidet ble ledet av vinmakeren Willy Roulendes.

Eiendommen består i dag av 15 hektar med vinmarker som primært ligger i Pommard og Auxey-Duresses, med monopolvinmarker i begge disse landsbyene – Pommard 1er Cru Clos Orgelot og Auxey-Duresses Moulin aux Moines. Clos du Moulin aux Moines eier også parseller i tre andre premier cru-vinmarker i Pommard, samt i Monthelie og Pernand-Vergelesses.

Smaksbeskrivelse

Lys gulgrønn. Ungt, mineralsk og litt krydret preg av modne epler, sitron, innslag av nøtt, flint og hylleblomst. Saftig og nyansert preg av epler, sitrus og flintaktige mineraler, litt fat, fennikel og nøtt.

Passer til

Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt