

## Carillon Puligny Montrachet 1er Cru Les Combettes

Hvitvin / Frankrike / Burgund

**Produsent:** Francois Carillon

**Årgang:** 2020

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Burgund

**Område:** Puligny-Montrachet 1er Cru

**Drue:** 100% chardonnay

**Veil. pris horeca:** 959.23 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 1299.9,-

**EDP nr. :** 5706528

**SAP nr. :** 9067731

**Vinmonopol nr. :** 12568401

### Innhold:

Syre:5.9

Sukker:< 3

Alkohol:13,5 %



### Om produsenten

Francois Carillon, holder til i selve hjertet av Burgund, Côte de Beaune. Og eier i dag seksten hektar med vinmarker fordelt i Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet og Saint-Aubin. Selv om Carillon-familien har holdt på i århundrer så ble dagens utgave av domenet først etablert i 2010 da Francois og hans bror Jacques delte farens vinmarker seg imellom. Francois hadde da jobbet med sin far og sin bror siden 1988.

Francois lager omkring 17 forskjellige viner og fokuset er alltid å lage delikate og elegante viner med stedstypisitet. Han jobber så naturlig som mulig i vinmarken og bruker kun naturlige produkter, og ingen ugressmidler.

Representert i de beste restaurantene i verden, samt anerkjent av berømte vinskribenter og eksperter blir Francois Carillons hvite viner rost for sin nøyaktighet og nydelige balanse.

### Vinifikasjon

Gamle vinstokker plantet i 1990. Håndhøsting av druer fra kalkholdig jordsmonn med nøye selektering av friske druer før pressing. En intens Puligny med alle smaker du forventer å finne i en vin fra denne landsbyen. Domaine Francois Carillon spontanfermenterer alle sine viner men i årganger der det er behov for det så må det tilsettes gjær. De jobber etter prinsippene "Lut Raisonne" som vil si at de gjør alt de kan for en så bærekraftig produksjon som mulig uten unødvendig bruk av kjemikalier. 18-24 måneder på fat hvorav 1/3 er nye ( 100% Fransk Eik )

### Smaksbeskrivelse

På nesen får vi sitrus, nøtter og hint av mineraler. På smaken er den kompleks, lang mineralisk ettersmak. Balansert frukt og syre.

### Passer til

Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt