

2020 Clos de Vougeot, Pierre Girardin, Bourgogne

Pierre Girardin

Pierre-Vincent Girardin er 13. generation af en familie, der producerer og har produceret stor Bourgogne. Han voksede op i sin fars kælder, Vincent Girardin, og har så at sige fået top-Bourgogne ind med modernismen. Da Vincent Girardin solgte sin ejendom i 2011, overdrog han 4,5 hektar af sine bedste parceller til sin søn. I 2017 lavede Pierre-Vincent sin første årgang og meldte sig samtidig ind som et kæmpe håb for Bourgogne's fremtid.

For at opnå vine med den renhed, det "terroir" og den præcision, han ønsker, arbejder Pierre-Vincent med brugerdefinerede 456-liters tøndes fra Francois Freres, det sker for at reducere mængden af ny træ i den endelige vin. Han arbejder med spontangæring og aftapning uden filtrering. Hans resultater er enestående!

Bourgogne

Bourgogne har et køligt klima og en jordbund, der er domineret af kalksten - begge elementer, der er med til at give syre i vinen og samtidig skabe vine, der vil udvikle sig fint med årene.

Vinen

Pierre-Vincent Girardins Clos de Vougeot kommer fra den øverste del af marken. Denne vin er lavet af 40 år gamle vinstokke dyrket økologisk. Den er lagret i 10 måneder på fad (80% nye) og yderligere 5 måneder i rustfrit stål. Den er bedst efter 10 år, men kan lagres op til 30 år.

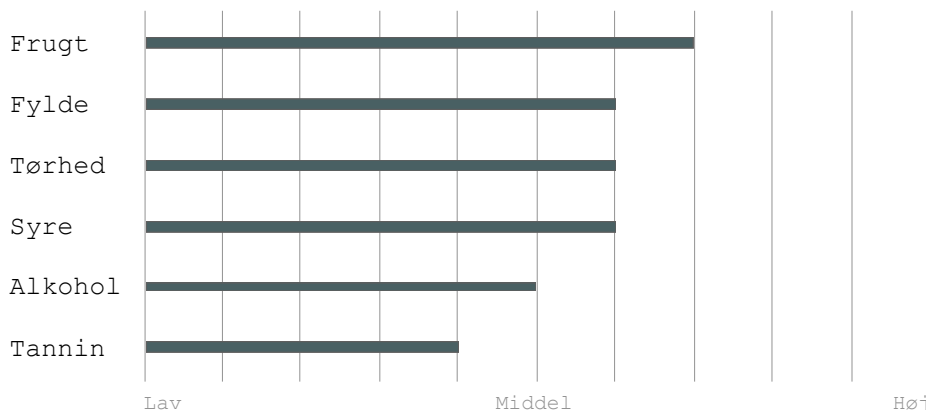
Primære aromaer: Brombær, hindbær, vild mynte, lakrids, trøffel, sort peber, tobak, cedertræ, chokolade og tørrede urter.

Mad forslag: Prøv til Rillettes af gris.

Servering: Serveres ved cirka 15° i Bourgogneglas. Drikkes bedst mellem 2030-2040.



Smagsprofil



Rødvin



2020



Bourgogne

Frankrig



Pinot Noir