

2022 Cote de Nuits Villages "Vierville"

Domaine de la Poulette

Domaine de la Poulette

Domaine de la Poulette er det tidligere navn på det familieejede hus i Corgoloin, som siden 2019 har heddet Domaine du Clos des Poulettes. Domænet driver 16 hektar i Côte de Nuits med marker ved Corgoloin, Nuits-Saint-Georges og Vosne-Romanée. Høsten er overvejende manuel, mens kælderarbejdet bygger på små temperaturstyrede tanke og skånsom ekstraktion. Hélène Michaut-Gaudeul søger en frugtnær, fin og smidig stil, som både kan drikkes ung og udvikle sig i kælderen.

Bourgogne

Bourgogne løber som et smalt og brudt vinbælte gennem det østlige Frankrig, fra Chablis og Grand Auxerrois i nord til Mâconnais i syd. Områdets identitet bygger mindre på én fælles smag end på præcise voksesteder: kalksten, mergel og ler skifter over korte afstande, og højdning, eksponering og højde kan få stor betydning. Chardonnay og Pinot Noir dominerer, mens Aligoté og Gamay også har faste roller. Bourgogne rummer både stille hvid- og rødvin samt Crémant de Bourgogne, og forskellen mellem nord og syd kan være lige så tydelig som forskellen mellem nabomarker.

Vinen

Vierville er en lieu-dit ved Corgoloin i den sydlige del af Côte de Nuits. Herfra kommer en klassisk Pinot Noir, som er gæret og lagret 12 måneder på egetræ. Årgang 2022 har en klar, velafbalanceret opbygning, hvor frugt, syre og tannin trækker i samme retning. Kalkholdig jord og østvendte skråninger giver vinen både struktur og finesse. Den har mere stedpræg end en enkel regional Bourgogne, men bevarer et åbent og elegant udtryk, som gør den tilgængelig allerede nu.

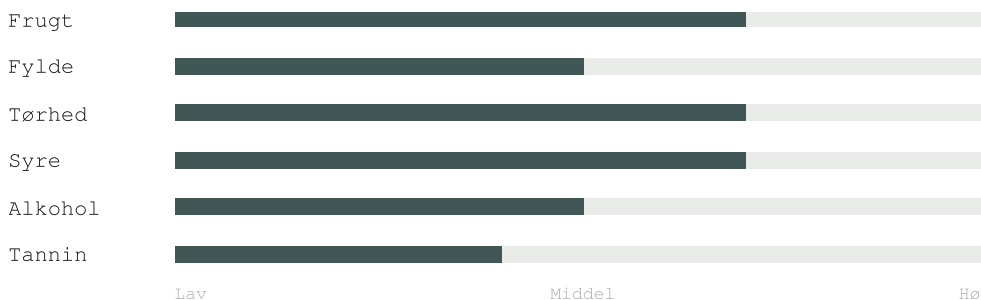
Primære aromaer: Kirsebær, hindbær, skovbær, morel, peber og skovbund.

Madforslag: Prøv til svamperavioli med brunet smør og hasselnød.

Servering: Serveres ved cirka 16° i Bourgogneglas.
Drikkes bedst inden 2030.



Smagsprofil



2022



Rødvin



Pinot Noir



Bourgogne
Frankrig