

2010 Gevrey-Chambertin "Les Cazetiers" 1. Cru

Armand Rousseau, Bourgogne

Armand Rousseau

Domaine Armand Rousseau blev grundlagt i begyndelsen af 1900-tallet i Gevrey-Chambertin og har været i familiens hænder gennem fire generationer. I dag drives domænet af Eric Rousseau sammen med datteren Cyrielle. De arbejder omkring 15,3 hektar i Gevrey-Chambertin og Morey-Saint-Denis, heraf hele 8,5 hektar Grand Cru. Rousseau råder over en usædvanlig samling af nogle af Côte de Nuits' mest berømte marker og arbejder med fokus på finesse, præcision og et klart udtryk af det enkelte voksested.

Bourgogne

Bourgogne strækker sig fra Chablis i nord til Mâconnais i syd og rummer store forskelle i klima, landskab og geologi. Klimaet går fra de køligere forhold omkring Chablis til et varmere og tørrere præg længst mod syd. Kalksten, mergel og ler er udbredt, men jordbunden varierer betydeligt mellem områder og marker. Bourgogne har gennem århundreder udviklet en stærk tradition for at definere vin efter geografisk oprindelse, fra brede regionale appellationer til landsbyer og enkelte marker.

Vinen

2010 er en elegant årgang, kølig men moden. Vinen har en koncentreret, men lødig karakter med perfekt balance mellem saftig frugt, livlig syre og modne tanniner. Den har udviklet nuancer med alderen, men holder en fin harmoni og finesse.

Les Cazetiers ligger lige øst for Gevrey-Chambertin landsbyen på hældninger med kalkholdig mergeljord. Marken bringer vine med intensitet, saftig sort frugt og fin mineralsk struktur - klassiske egenskaber for de bedste 1er Cru-parceller i Côte de Nuits.

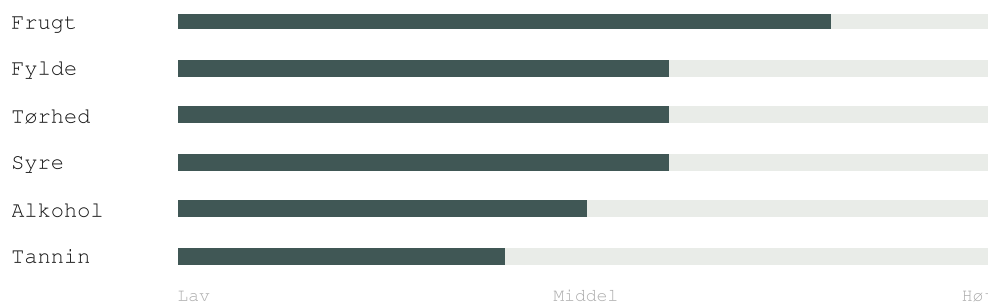
Primære aromaer: Jordbær, skovbær, blåbær, skovbund, vildt og peber.

Madforslag: Prøv til kalvemørbrad med svampe og rødvinssauce.

Servering: Serveres ved cirka 14° i Bourgogneglas.
Drikkes bedst inden 2040.



Smagsprofil



2010



Rødvin



Pinot Noir



Bourgogne
Frankrig