

INFO

Vinens Navn: Pommard 1. Cru "Les Bertins"

Producent: Domaine Chantal Lescure

Område/Land: Pommard/Bourgogne/Frankrig

Drue(r): Pinot Noir (100%)

Vinfremstilling: Der høstes manuelt, macerationen varer i 3-4 dage ved 15-18 °. Samlet gæringstid er 18-25 dage, hvorefter vinen lagrer sur-lie på 30-50% ny eg i 16 til 18 måneder. Der filtreres ikke.

Jordbundsforhold: Ler, brun kalksten og mergel.

Ha. udbytte: 35-40hl pr. ha

Alkohol: 13%

Producentens web: domaine-lescure.com

Yderligere information:

Druerne til denne vin kommer vinstokke med gennemsnitsalder på 25 år.

Domaine Chantal Lescure er et "moderne naturlig domæne" bosat i Nuits St. Georges, med 18 ha vinmarker fra Chambolle-Musigny til Volnay. Vinene produceres med så lidt indblanding som muligt, den daglige leder og vinmager Francois Chavériat er stor tilhænger af respekt for naturen og de biologiske principper, som han siden 1997 har forsøgt at forene med dygtig vinproduktion.

Domaine Chantal Lescure søger at høste så sunde og modne druer som muligt, med en god frugt, flot tanninstruktur og god balance. Vinene fra Chantal Lescure fremstår meget som saftige og bærkrydrede vine, en smule opulente og med en udpræget stor duft. Vinene kan normalt drikkes forholdsvis unge, men udvikler klart mere kompleksitet og "terroir" med alderen.

