

# Domaine Perrot Minot Nuits-Saint-Georges 1er Cru La Richemone Ultra

Rødvin / Frankrike / Burgund

Produsent: [Domaine Perrot Minot](#)

Årgang: 2018

Land: Frankrike

Distrikt: Burgund

Område: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Drue: 100% pinot noir

Veil. pris horeca: 3039.92 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 3799.9,-

EDP nr. : 9069270

SAP nr. : 9069270

Vinmonopol nr. : 14192101



## Innhold:

Syre:5.8

Sukker:1.2

Alkohol:13 %

## Om produsenten

Domainet har historie tilbake til midten av 1800-tallet, men det var på 1960-tallet da Marie-France og Henri Perrot Minot tok over eiendommen at den fikk navnet den bærer i dag. I dag er domainet driftet av sønnen Christophe Perrot Minot som etter noen år som vin forhandler returnerte til sitt hjem og tok over fra 1993. Hans tidligere jobb hadde gitt ham en klar idé på hva han likte og hvordan man best mulig skulle lage vin av en slik kvalitet. Her bygget han videre på det fundamentet som hans foreldre og besteforeldre hadde lagt til grunn, ett stort fokus på kvalitet og innovasjon ble videreført og modernisering av eiendommen påbegynt. I vinmarken jobbes det utelukkende uten bruk av kjemikalier og sprøytemidler. Gamle vinstokker med flere som er over hundre år gir naturlig lave avlinger med bare 6-7 drueklaser hver. Fokus også på grønn innhøsting blir gjort der det er nødvendig for å få frem mest mulig konsentrasjon. Jorden vendes med jevne mellomrom for å gi ett best mulig mikrobiologisk miljø og for å kutte røttene i topplaget. Nøye trimming av løvverket sikrer at drueklasene får gunstige solforhold og luftgjennomstrømning. Det er viktig for Christophe å jobbe på denne måten hvor hvert enkelt plott får vist sitt terroir og sitt særegne preg. I kjelleren er det en veldig streng selektering av kun de beste druene som blir brukt, andel av hele klaser ligger på 50-60%. Etter selektering er gjort blir druene presset og kald maserert i omtrent en uke. Naturlig fermentering og overpumping med forsiktig punch down gir en forsiktig ekstraksjon, vinen blir satt til klarning i 48 timer før vinen blir overført til fat for modning mellom 12-14 måneder avhengig av årgang. Kun 20% ny eik fra Francois freres og 1 år gamle brukte fat fra Domaine de la Romanee Conti.

## Vinifikasjon

Tradisjonell vinifikasjon, fermentert på gamle eikefat, lagret på nye (50%) i 16 måneder.

## Smaksbeskrivelse

Lys rød. Duft av drue, villbringebær og markjordbær. Smak av drue, villbringebær og markjordbær.

## Passer til

Lyst kjøtt, Småvilt og fugl, Svinekjøtt, Storvilt, Fisk