Piuze Classic Methode Non Dosé Rosé

Musserende vin / Frankrike / -

Produsent: Patrick Piuze
Land: Frankrike
Distrikt: -
Område: -
Drue: 100% pinot noir

Veil. pris horeca: 235.12 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 289.9,-
EDP nr. : 6870588
SAP nr. : 9093456
Vinmonopol nr. : 19016101

Innhold:
Syre:5.9
Sukker:< 3
Alkohol:12 %

Om produsenten

Patrick Piuze, en innfødt i Montreal, tok Burgund med storm da han ankom for over ti år siden. Han jobbet tidligere for Leflaive, Jean-Marc Brocard og Jean-Marie Guffens før han startet sitt eget brand i 2008, og har raskt blitt regnet blant de legendariske navnene i regionen.
Piuze jobber med kjøpt frukt, og hans gode forhold til dyrkerne i Chablis har gitt ham tilgang til de beste parcellen rundt om i regionen. Mange av markene
Når det gjelder teknikk, er han en maverick. Mens 90 % av Chablis er maskinhøstet, høster Patrick alt for hånd, en avgjørende faktor for kvaliteten på vinene hans. Mens de fleste kjellere bruker en pneumatisk presse, bruker han en vertikal en fordi han liker det første oksygenstøtet til vinene i håp om å forhindre pre-ox senere, en tankegang også støttet av Jean-Marc Roulot.
I kjelleren foregår all gjæring spontant og går i sitt eget tempo. Patrick bruker alltid tønner fra år med høy syre og forklarer at det første året fatet brukes, er det ikke bare en utveksling av eik til vinen, men også av vinen til fatet. Så han unngår fat som først ble brukt i en varm årgang, og unngår dermed tropiske toner fra fatene til vinen. Alle viner går gjennom malo naturlig. Noen år avsluttes gjæringen etter to og en halv uke, og i andre varer de i tre måneder.
Alle viner er tappet med en meget skånsom leirefiltrering.

Vinifikasjon

Tradisjonell metode. Lys maiscekontakt. 9 mnd sur lie. Nulldosage. Tonnerre, Burgund.

Smaksbeskrivelse

Klar, rosa. Aroma av bringebær og kirsebær. Små bobler, balansert, smak av bringebær og kirsebær.

Passer til

Aperitiff/avec, Lyst kjøtt, Skalldyr

Bygdøy Allé 23
0262 Oslo
Norge

Tlf:+47 23 20 32 00
post@lamarcwines.com
https://lamarcwines.com