



Pommard Premier Cru Grands Epenots 'Clos de Citeaux' 2017

Producent: Domaine Jean Monnier & Fils
Område: Bourgogne
Land: Frankrig
Alkohol: 13,0
Drue: Pinot Noir

Grands Epenots-marken regnes som en af de bedste marker i Pommard. Dens jordbund, hvor overfladen har en stor andel af småsten, sikrer godt dræn - og samtidig er jordlaget på marken tyndt, hvorfor de underliggende klipper er tættere på overfladen. Derfor er Grand-Epenots ofte mere mineralsk, struktureret og langlevende i forhold til de omkringliggende marker i Pommard.

Monniers udgave kommer fra ca. 40 år gamle vinstokke beliggende godt 300 meter over havet på sydøstvendte terrasser. Her produceres der små 6.000 flasker afhængigt af årgangen.

Al høst og den efterfølgende selektering foregår med håndkraft. Gæringen sker naturligt og starter med tre dages koldmaceration, og vinen lagres efterfølgende på fransk eg med kun 20% andel af nye fade.

Der er derfor tale om en ret traditionelt fremstillet Pommard, som kræver noget tid for virkelig at vise sit sande jeg.

Vinbeskrivelse:

Monniers Grands Epenots Clos de Citeaux er her i årgang 2017 en givende og elegant udgave af en Pommard, hvis mineralske stil vil tiltale mange Bourgogne-nørder.

Vinen er transparent rød med elegante og lidt tilbageholdende aromaer af mørk såvel som rød frugt, krydrede toner og jern. Smagen er middelkoncentreret med finesserig, silkeblød frugt, levende syre og den velsmurte tannin, som Grand Epenots-



marken er så kendt for.

En spændende og udfordrende Bourgogne-vin, som kræver fokus og tålmodighed. Giver man den, er der en rigtig stor vinoplevelse i vente.

Druesammensætning:

100% Pinot Noir

Beskrivelse af producenten

Familien Monnier etablerede deres domaine i Meursault tilbage i 1720. Domænet består i dag af 17 Ha, og det er et af de sjældne domæner i regionen Côte de Beaune, der producerer såvel røde som hvide vine. De fleste af domainets vinstokke er 25 til 60 år gamle. Ejendommen drives i dag af Jean-Claude Monnier og hans søn Nicolas. Selvom de selvfølgelig har fulgt med i den nyeste udvikling, trækker de i høj grad også på de rige erfaringerne fra deres forfædre, således at deres vine repræsenterer terroir, kvalitet og tradition.