



Chorey-les-Beaune, Les Ratosses 2020

Producent: Domaine Doussot-Rollet
Område: Bourgogne
Land: Frankrig
Alkohol: 13,0
Drue: Pinot Noir

1,25 ha med 40 år gamle vinstokke ejer Doussot-Rollet på 'Les Ratosses'. En mindre mark beliggende på den "rigtige" side af Grand Cru-ruten mellem Savigny-Lès-Beaune og Aloxe-Corton.

Alt arbejde i marken foregår så nænsomt som muligt. Man arbejder ud fra en tilgang, som kaldes "lutte raisonnée," hvor man i størst mulig grad, forsøger at dyrke druerne økologisk.

Høsten er selvfølgelig manuel, fordi man gør en dyd ud af at sortere dårlige druer fra allerede i marken. Lang og langsom maceration med cap-punching og efterfølgende +12 måneder på franske fade.

Vinbeskrivelse:

Les Ratosses står med en transparent rød farve og en indsmigrende næse med kirsebær, hindbær, krydderier og skovbund.

I smagen forekommer den delikat og elegant med en silkeblød tekstur og en sprød, rødfrugt og mineralsk finish.

Klassisk Bourgogne til en fornuftig pris, der sagtens kan gemmes 5-10 år fra høståret - og som bør nydes ved 16 grader.

Druesammensætning:

Pinot Noir

Houlbergs Vinblog:

94 point

Beskrivelse af producenten

Historien om Domaine Doussot begynder i Chorey-lès-Beaune,



hvor fem generationer har værnet om det traditionelle arbejde - både med jorden, med vinstokkene og med vinproduktionen i vineriet med old school vinifikation i fade.

Alt arbejde i marken foregår så nænsomt som muligt. Man arbejder ud fra en tilgang, som kaldes "lutte raisonnée," hvor man i størst mulig grad forsøger dyrke druerne økologisk.

Høsten er selvfølgelig manuel, fordi man gør en dyd ud af at sortere dårlige druer fra allerede i marken. Efterfølgende gennemgår druerne endnu en sortering, når de ankommer til vineriet, hvor et helt hold står klar til at sortere dårlige druer fra.

Vinifikationen er altid helt traditionel med to ugers maceration og en uges fermentering.

Lagringen af vinene foregår 228 liters franske fade i 12 måneder, hvoraf 15% er nye. Vinen afslutter sin lagring med 6 måneder i ståltanke. Vinene sættes tidligst til salg to år efter høst.