



Savigny les Beaune, Les Grandes Picotins, Vieilles Vignes 2020

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

I Savigny-lès-Beaune laves der behagelige og feminine rødvine, der minder om dem, man får fra Beaune.

De gode producenter laver vine, som har en lille grad af den nerve, som vinene fra prominente Pommard og Volnay har.

Domaine Doussot Savigny-lès-Beaune "Les Grandes Picotins" Vieilles Vignes er et strålende eksempel på seriøs Savigny-lès-Beaune.

Druerne kommer fra en lille parcel på kun 0,5 ha med meget gamle vinstokke, som er +95 år gamle. Parcellen er en navngiven mark, lieu-dit, ved navn Les Grandes Picotins. De gamle vinstokke giver druer, der har opnået en ekstrem koncentration og intensitet, hvilket smitter af på den færdige vin.

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.

Vinbeskrivelse:

Vinen har en indbydende rubinrød farve og viser dragende noter af hindbær, kirsebær, ribs og violer.

I munden har den en medium fylde og fine diskrete tanniner, som med en rank syre skaber balance.



Druesammensætning:

Pinot Noir

Flaskehalsen: **96 point**

Houlbergs Vinblog: **92 point**

Flaskehalsen: ★★★★★

Houlbergs Vinblog: ★★★★★

Din Vin Guide: ★★★★★

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.