



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Domaine de Montille Corton Clos du Roi Grand Cru 2018

Rødvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 13408401 | SAP-nr.: 9070966 | EPD-nr.: 9070966 | Pris: 1,530,00 inkl. mva



ØKOLOGISK

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % pinot noir
Distrikt	Burgund	Alkohol	13 %
Underdistrikt	Corton Le Clos du Roi Grand Cru	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Lyst kjøtt, Storfe, Storfilt	Syre	5.5 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Bruksområde

Passer godt til lyst og rødt kjøtt.

Jordsmonn

Leiren her er steinete, jernholdig og rødlig, med noe kalk.

Karakteristikk

Rubinnrød på farge med sødmefylte fruktaromaer humus og anis. Konsentrert på smak med ren frukt, noe fasthet i avslutningen.

Vinifikasjon

Montille tok over sin plott i Clos du Roi i 2005. Deres andel ligger flott eksponert, og strekker seg opp fra nedre del og halvveis opp i vinmarken. De Montille har aldri brukt ugressmiddel, og de gikk over fra kunstig gjødsel til kompost i 1985. Videre har de dyrket økologisk siden 1995 og biodynamisk siden 2005, med sertifisering fra 2012. Naturlig lave avlinger i kombinasjon med aktiv avlingsreduksjon. Det benyttes lokal gjærsopp, som riktignok kan være vanskelig å kontrollere, men som gir en høyere grad av individuelt særpreg til de ferdige vinene. 20-30 % ny eik anvendes hvert år, de øvrige er 1-3 år. De Montille bruker mye hele klaser når det er mulig.