

# Fixin Clos du Chapitre Monopol 2017

Premier Cru

Domaine Guy & Yvan Dufouleur



**Overfladeareal af vinmarken:** 2 ha

**Druesort:** Pinot Noir

**Gennemsnitsalder for vinstokke:** 65 år

**Jord:** Meget dyb lerkalksten, der indeholder noget mergel.

**Beliggenhed:** Placeret i den nordlige del af landsbyen Côte-de-Nuits, tilstødende Gevrey Chambertin. Marken er beliggende på en blid østvendt skråning med en 20% hældning.

**5-års gennemsnitligt udbytte:** 31 hl/ha

**Antal flasker om året:** 8.000

## Forvaltning af vinstokken hos vinbonden:

Pløjning, delvis ukrudt, bæredygtig dyrkning, afbladning, høstning i hånden, sortering på vinstokken før plukning (umodne eller beskadigede druer osv.)

**Vinifikation:** Efter streng sortering i vingården, kommer de hele druer op i et betonkar og herefter tilsættes enzymer og gær.

**Lagring:** 12 måneder på egetræsfade, hvoraf en tredjedel af egetræsfadene er nye. Malolaktisk gæring i tønde efterfulgt af 3 måneders brug af rustfrit stål kar. Let, 5 mikron filtrering for at skabe et lyst udseende og aromatisk renhed.

**Flaskning:** På domænet, ”grande tradition antique” flasker, naturlige propper.

**Smagsnoter:** Meget intens, dyb, sort kirsebærfarve. Komplex næse med subtile aromaer af sort frugt (solbær, blåbær, osv.), trøfler og lakrids. Noter af ”vilde” aromaer med alderen. Udtalte men fine tanniner og dejlig længde.

**Mad- og vinparring:** Vildt, rødt kød i en sauce eller gryderet, krydret køkken, stærke oste.

**Serveringstemperatur:** 16 ° C

**Bedste tidspunkt at drikke:** 7 til 12 år, en vin til lagring.

Vinmarken Clos du Chapitre

## Appellationer i Bourgogne

2%	Grand Cru
15%	Premier Cru
30%	Village
53%	Regional Bourgogne

