



**Overfladeareal af marken:** 1,51 ha

**Druesort:** Pinot Noir

**Gennemsnitsalder for vinstokke:** 37 år

**Jord:** Ler-kalksten, mergel, dybe jordarter.

**Beliggenhed:** Grund beliggende i den øverste del af landsbyen til venstre for slottet Philippe le Hardi, på en blid østvendt skråning.

**5-års gennemsnitligt udbytte:** 32 hl/ha

**Antal flasker om året:** 6.400

### 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 omhyggelig 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 før aftapning.

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

**Smagsnoter:** Sort kirsebær nuance. Dens buket minder om rosenblade, pæoner, violer og rød frugt med en antydning af lakrids. Intens i ganen med faste tanniner og en smidig, velstruktureret krop. Dejlige blåbær aromaer over en langvarig finish.

**Mad- og vinparring:** Kalvekød, braiseret oksekød, fjerkræ og medium styrke oste eks. brie.

**Serveringstemperatur:** 16 ° C

**Bedste tidspunkt at drikke:** Mellem 5 og 10 år



### Appellationer i Bourgogne

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

Vinmarken Clos Genet

