



Vosne Romanee 2022

Domaine des Perdrix

Silkeblød elegance med 93 point fra Wine Spectator.

Det siges ofte, at Vosne Romanee udgør selve hjertet af Bourgogne. Her, hvor elegance møder power, og finesse og intensitet flot smelter sammen. Nøjagtigt sådan opleves Vosne Romanee 2022 fra altid dygtige Domaine de Perdrix.

Druerne høstes fra 3 forskellige parceller i Vosne-Romanée: *Les Quartiers de Nuits*, *Lets Hautes Maizières* og *Les Chaladins*. Stokkene er en blanding af ældre såvel lidt yngre, da de er plantet mellem 1921 og 1980. Parcellerne ligger i den nordlige ende af Vosne-Romanée og grænser op til Grand Cru-marken Clos de Vougeot.

Druerne høstes ved håndkraft, og inden den alkoholiske gæring sættes i gang, udføres 4-6 dages koldgæring, hvor der ikke udtrækkes farve og tannin, men udelukkende fenoliske smagsaromaer. Man gærer med 60% helklaser, hvor stilkene er med til at give ekstra struktur til den ellers bløde Pinot Noir drue, så man sikrer sig muligheden for en solid udvikling på flasken. Der gæres desuden med naturgær, for at sikre vinens terroiraftryk

Efter gæringen er færdig, lagres vinen på 228 liters egetræsfade (cirka 30% nye) i 18 måneder.

Takket være den omhyggelige fremstillingsproces, udtrykker vinen i glasset sig med noter af mørke bær, subtile krydderier med en imponerende lang og vedhængende smag og et velbalanceret udtryk.

Land	Frankrig
Område	Bourgogne
Alkoholprocent	13.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin

Wine Spectator
93 point