



Gevrey Chambertin 1. Cru - Au Closeau 2018

Domaine Drouhin-Laroze

Au Closeau er lidt af et visitkort fra Drouhin-Laroze. Huset ejer 80% af den mikroskopiske 1. Cru-mark Au Closeau, og man er de eneste, der laver vin herfra. Selve parcellen ligger østvendt i 280 meters højde i den sydlige del af Gevrey-Chambertin lige over for Grand Cru-marken Mazis-Chambertin. Druerne fra de lavtydende vinstokke, som alle er de oprindelige plantet i 1943, håndplukkes og mosten lagrer 18 måneder på 40% nye egefade med medium ristning for at give vinen et behersket og harmonisk fadpræg. 30% hele drueklaser indgår i denne 2018-version, som er yderst vellykket. Vinen lægger ud med noter af mørke bær, skovbund og orientalske krydderier i et forførende udtryk, som samtidig besidder stor dybde og kompleksitet. På paletten er vinen endnu ungdommelig i karakter, kødfuld i sin frugt med elementer af modne kirsebær, hindbær, anis og vanilje, men besidder samtidig et charmerende, silkeblødt touch.

Land	Frankrig
Område	Bourgogne
Alkoholprocent	13%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin

Jasper Morris
91-93 point