



Corton Grand Cru – Les Marechaudes 2016

Domaine Michel Mallard

Les Marechaudes-parcellen ligger på den østlige side af Corton-marken. Parcellen tager sit navn efter det moseområde som udgjorde landskabet flere år tilbage. (maresche betyder mose på fransk).

Jordbunden er leret og stenet, og opnår grundet indholdet af kalksten en god iltning, og derved en sund næringskultur til de 60-65 år gamle stokke.

Efter druerne er plukket og omhyggeligt sorteret, laver man både tanke hvor druerne ligger med og uden stilke. Stilkene er med til at give mere tannin og bid, og rygrad til den ellers bløde Pinot Noir drue. Man anvender også "pump-over"-teknikken, hvor druesaft fra nederst i ståltankene pumpes op til toppen, hvor skallerne ligger, for at trække mere farve og tannin ud af dem.

Efter gæringen lagrer vinen på burgundiske 228 l. egetræsfade, hvoraf 70% er nye. Fadene er med til at file tanninerne fra stilke og skaller til, og give dybde og kompleksitet til udtrykket.

Disse processer er med til at lave en vin, som er skabt til en lang og gundstig udvikling.

Denne cuvée udmærker sig ved sine bløde tanniner, modne, mørke bær, nellikker, lakrids og en knitrende mineralitet. Med sin lette karakter, sin robuste struktur og sit fyldige udtryk, er det en vin som passer perfekt til egnsretten *bœuf bourguignon*.

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