



Corton Grand Cru – Les Renardes 2001

Domaine Michel Mallard

I hjertet af Corton-markens skråning, finder man Les Renardes parcellen. Jordbunden er leret med indspark af kalksten, efterladt fra fortidens fossiler. Stokkene er 50-55 år gamle, og i marken er man omhyggelig med at beskære stokkene, så alle druerne opnår en perfekt mostkoncentration.

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. Når den frigives fra producenten fornemmer man det høje niveau, men det er når den får lov at udvikle sig på flaske, at man virkelig får lov at forstå, hvorfor Corton-marken er en af verdens bedste.

I glasset finder du både noter af blåbær, ribs, peber og lakrids - en utrolig kraftig Bourgogne, som går fantastisk til de franske simreretter.

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