


# Morey Saint Denis Clos Sorbe 1. Cru OWC3 2024

## Domaine des Lambrays

**Clos Sorbe – Bourgogne, der fortjener tid i glasset**

Domaine des Lambrays er et navn, der vækker forventninger hos Bourgogne-elskere. Med Clos Sorbe viser ejendommen, hvor meget der er at hente i Morey-Saint-Denis' Premier Cru-marker. Årgang 2024 forener en fin, blomstrende duft med en tæthed og vedholdenhed, der gør det værd at blive siddende lidt længere med glasset. Vinen er lavet på Pinot Noir fra ejendommens godt én hektar i Clos Sorbe. Her står omkring 50 år gamle vinstokke på en østvendt skråning med rødlig, ler- og kalkholdig jord over kalksten. Under Jacques Devauges arbejder Domaine des Lambrays med en nænsom håndtering af druerne, og i kælderen indgår hele klaser, gæring i trækar og efterfølgende lagring på egetræsfade.

Det tiltalende er samspillet mellem vinens fine udtryk og dens mere faste greb. Frugten har tyngde, men tanninerne er raffinerede, og friskheden holder smagen levende. Duften har parfumerede noter af kirsebær og hindbær med fine nuancer af rosenblade. Smagen er tæt og saftig med en flot frugtkoncentration, frisk syre og fint strukturerede tanniner. Frugten får ekstra vægt mod afslutningen, som er lang, fast og præcis med et diskret jordet præg. En seriøs Premier Cru med meget at glæde sig til – både når den får luft i glasset, og efter nogle års lagring i kælderen.

Pinot Noir-druerne blev høstet i hånden og håndteret ved hjælp af tyngdekraften i kælderen. Gæringen foregik i trækar med druernes naturligt forekommende gærceller, og 40 % af høsten indgik som hele klaser. Efter gæringen lagrede vinen på egetræsfade.

**Mad til vinen**
Servér den til andebryst, perlehøne med svampe eller kalvefilet med en indkogt sauce. Retter med stegeskorpe, svampe og en behersket fylde giver plads til både vinens fine aromaer og dens struktur.

| | |
|---|---|
| Land | Frankrig |
| Område | Bourgogne |
| Alkoholprocent | 13.5% |

| | |
|---|---|
| Indhold | 0.75 cl. |
| Vintype | Rødvin |
| Druer | Pinot Noir |

Jasper Morris - Inside Burgundy
**92-94 point**
Bourghound
**91-93 point**
Vinous
**90-92 point**