



Vectura ID: 140669
EPD ID: 4618351
Vinmonopol ID: 3766301

Selection:
Bestillingsutvalg

Volume: 750 ml
Packaging: Glassflaske
Cork Type: Naturkork
Quantity per box: 12

Clos du Rocs Monopole Mâcon-Loche (BIO)

closdesrocs

France, Burgund - Mâcon

Vintage: 2014

Appellation: AOC Mâcon-Loché

Type: White Wine,

Producer: Vignoble du Clos de Rocs

About the Producer: I 2002 kjøpte Olivier Giroux eiendommen Clos des Rocs, som var 8,8 hektar med vinmarker og inkluderte 6 hektar i Pouilly-Loche. 3,5 hektar var Monopol vinmarken Clos des Rocs. I 2006 startet Olivier konverteringen til biodynamisk dyrkning ved å bruke biodynamiske prinsipper i form av naturlig gjødsel, pløying med hester og gi jordsmonnet et naturlig liv av mikroorganismer.

Harvest: Innhøstingen skjer for hånd.

Wine Making / Production Method: Druene blir presset meget forsiktig i en pneumatisk presse. Mosten kjøles ned før skallmasserasjonen starter og alkoholgjæringen settes i gang ved spontangjæring. Alkoholgjæringen og den malolatiske gjæringen skjer i brukte 500 liters eikefat. Denne vinen er vanligvis tappet i slutten av august etter lagring på fat i nesten et år.

Aging: 12 måneder lagring. 60% på brukte fat og 40% ståltanker.

About the Product: Årgang 2014: Etter 2 vanskelig årganger med skiftende klima, kom endelig solen i en lengre periode og begrenset utviklingen av meldugg i juli måned. Det var lettere å pløye vinmarkene og druekvaliteten var mer stabil enn på lenge. September ble en solskinnsmåned som ga full modenhet på druene, utmerket balanse mellom syre, fuktighet og fylde.

Color: Lys gul med grønne nyanser.

Aroma: Mineralsk og kompleks med toner av grapefrukt, akasie og hagtorn blomst.

Taste: Fruktig med hint av grapefrukt, høy syrestruktur og god lengde i avslutningen.

Grapes / Ingredients: 100% Chardonnay

Residual Sugar: 2 g/l **Acid:** 6.7 g/l

Goes Well With: 🍷

Serving Temperature: 12 °C