

INFO

Vinens Navn: Gevrey Chambertin

Producent: Domaine Castagnier

Område/Land: Gevrey-Chambertin/Bourgogne/Frankrig

Drue(r): Pinot Noir (100%)

Vinfremstilling: Dyrkning efter biodynamiske principper, manuel høst fra op til 60+ år gamle vinstokke på lieu-dit'en les Seuvrées på 0,25ha nær Morey. 60-100% afstilkning afh. af årgangen, 4-6 dage kold maceration, gæring op til 3 uger på stål hvorefter vinen hviler i ca. 4 uger inden lagring på barriques (30-33% ny eg) i ca. 16 mdr.

Jordbundsforhold: Ler iblandet kalksten

Ha. udbytte:

Alkohol: 13,5%

Producentens web:

Yderligere information:

Jérôme Castagnier, som er 5. generation på vingården, sluttede sig til domænets stab i 2004, og han har stået i spidsen for Domaine Castagnier, siden faderen trak sig tilbage i 2007.

Domænet er kun på samlet 5,5 ha, men for at imødekomme en stigende efterspørgsel, har man nu også startet en negociant virksomhed. Produktionen omfatter Clos de la Roche, Clos Saint Denis, Charmes-Chambertin, Gevrey-Chambertin og Bourgogne Rouge fra egne parceller. Desuden laver man vin fra Clos de Vougeot, Grands-Echezeaux, Morey Saint Denis og Puligny-Montrachet på købte druer.

De ældste besiddelser går tilbage til 1890 og de ældste stokke, som befinder sig i Chambolle, blev plantet i 1933. Vinene fremstår utrolig elegante og finesserige - med et tydeligt præg af terroir.

