

INFO

Vinens Navn: Chevalier Montrachet Grand Cru

Producent: Numa Cornut

Område/Land: Bourgogne, Montrachet, Frankrig

Drue(r): Chardonnay (100%)

Vinfremstilling: Manuel høst, efter en gæring på 14 dage modner vinen delvist på franske egetræsfade (barriques) i 10 måneder før aftapning.

Jordbundsforhold: Ler og kalksten.

Ha. udbytte:

Alkohol: Typisk 13%

Producentens web:

Yderligere information:

Cornut-familien kan se tilbage på en rig og lang historie i vinverdenen, der strækker sig over 9 generationer. Numa udviklede selv sine vinfremstillingsevner i forskellige regioner rundt om i verden. Bordeaux, Châteauneuf-du-Pape, Australien, Schweiz, og sammen med sin tvillingebror driver han også familiegodset i Costières de Nîmes, Château Guiot.

Som en passioneret Bourgogne-elsker var hans drøm at producere vine af høj kvalitet i Frankrigs mest berømte vinregion. Med fokus på de prestigefyldte regioner Côte de Beaune og Côte de Nuits fremstiller Numa exceptionelle vine fra omhyggeligt plejede vinstokke plantet mellem 1985 og 1992.

