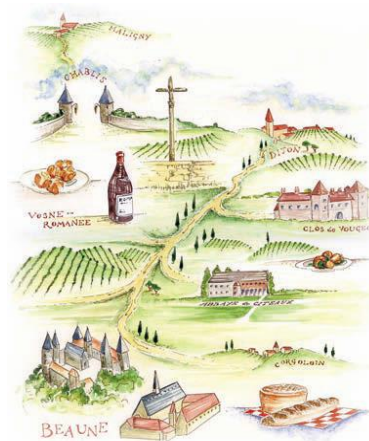
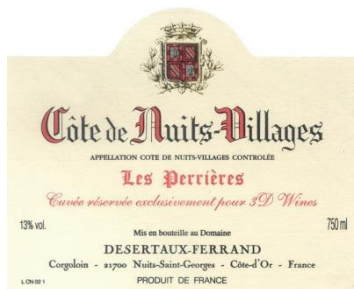


Domaine Désertaux-Ferrand

135 Grande Rue, Corgoloin, 21700 Nuits-Saint-Georges



Norra Bourgogne är en berömd och historisk intressant region. Den sträcker sig från Auxerre i norr och till Côte Chalonnaise i söder. Utöver att några av världens främsta viner så anses området vara ett av Frankrikes gastronomiska centra.

Om man bortser från Chablis i norr, så består regionen i stort av ett område som kallas Côte d'Or, den gyllene sluttningen en liknelse man förstår en höstdag då vinfälten lyser som guld i höstsolen. Côte d'Or är en kalkstensrik, smal, sluttning som löper från norr till söder. De flesta vinfälten ligger vända mot öster eller sydost. Vinproducenterna är ofta små med små vinfält. Avståndet mellan vinfälten kanske endast är några hundra meter, men kan ändå tillhöra olika appellationer och ge viner med olika karaktär.

Precis där Côte de Beaune och Côte de Nuits möts ligger Domaine Désertaux-Ferrand. Syskonduon Vincent och Christine är två mycket begåvade och skickliga vinmakare som framställer eleganta viner från Côtes de Nuits såväl som från små lägen i Meursault, Pommard och Beaune. Vinerna är ursprungstypiska i en imponerande matvänlig stil.

Årets vinerbjudande från Domaine Désertaux-Ferrand

Priset avser låda om 12 fl. och upphämtning på gården)

Côte de Nuits-Villages rouge Les Perrières 2015 – 1820 kronor

Côte de Nuits-Villages Les Perrières kommer från en liten "ficka" med järnrik, röd, jord planterad med en blandning av unga och gamla vinstockar. Doften är full av röda och mörka bär i en ganska varm stil, lite kryddighet och mineralitet. Smaken är frisk och välbalanserad med smak av hallon och körsbär. Eftersmaken är lång och kryddig med fina, eleganta tanniner. Prova gärna vinet till grillad kyckling med skysås, coq au vin eller boeuf bourguignon. Biff à la Lindström och kåldolmar är två svenska klassiker som vi gärna äter till detta vin.

Côte de Nuits-Villages blanc 2016 – 1820 kronor

Vinet har framställts på ett för Bourgogne klassiskt sätt med lagring på ekfat i ett år varav cirka 30 % av ekfaten är nya. Det som gör vinet speciellt är att det innehåller en del pinot blanc, vilket rundar av vinet på ett behagligt sätt. Doften är fruktig med toner av äpplen och citrus och kryddighet från ekfaten. Smaken är generös med karaktär av lime och citron. Eftersmaken är frisk med ett mycket trevligt inslag av smörighet. Detta eleganta och välbalanserade vin passar till exempelvis till en hummertost med dillcitronmajonnäs och syrad rödlök eller varför inte avnjuta vinet till kalvlever *anglaise* med stekta äpplen till.