



Domaine Prieuré Roch Gamay

Producent: Domaine Prieuré Roch

Klassifikation: Appellation Coteaux
Bourguignon Controlée

Druvsort: 100 % Gamay

Vitikultur: Stockarna är ca 60 år gamla. Ekologisk odling praktiseras. Allt arbete i vingårdarna sker manuellt. Man plöjer med häst och kompost används i form av druvrester blandat med Marc och kodynga.

Vinifikation: Manuell skörd i små korgar. Vinifieringen är enkel. Klassisk gammaldags Bourgogne. Ingenting tillsätts och ingenting tas bort. Sorteringen av klasarna är rigorös. Ingen avstjälkning utan klasarna går hela i öppna jäskar av trä där jäsningen börjar utan tillsättning av jäst. Manuell, försiktig pigeage två gånger/dag i 10 dagar. Macerering sker normalt i ca 20 dagar. Efter försiktig pressning dras vinet om med gravitation och lagras sedan 18 månader på barrique om 228l. Buteljeras sedan utan klarning eller filtrering.

Övrigt: Henry-Frédéric Roch startade Domaine Prieuré Roch 1988, inspirerad av sin farfar Henry Leroy, en av de mest ansedda vinodlarna i Bourgogne i sin tid. Henry-Frédéric är son till Mdm Bize-Lalou's äldre syster och därmed en av arvtagarna till Domaine de la Romanée-Conti där han var co-manager vid sidan av Aubert de Villaine innan han gick bort som 56 åring 2018. Idag är det Yannick Champ som är vinmakare för Domaine Prieuré-Roch. Utbildad och skolad i Bourgogne vet han allt man bör veta om de olika terroirerna i Côte de Nuits.

Aktuell årgång finns i prislistan.

