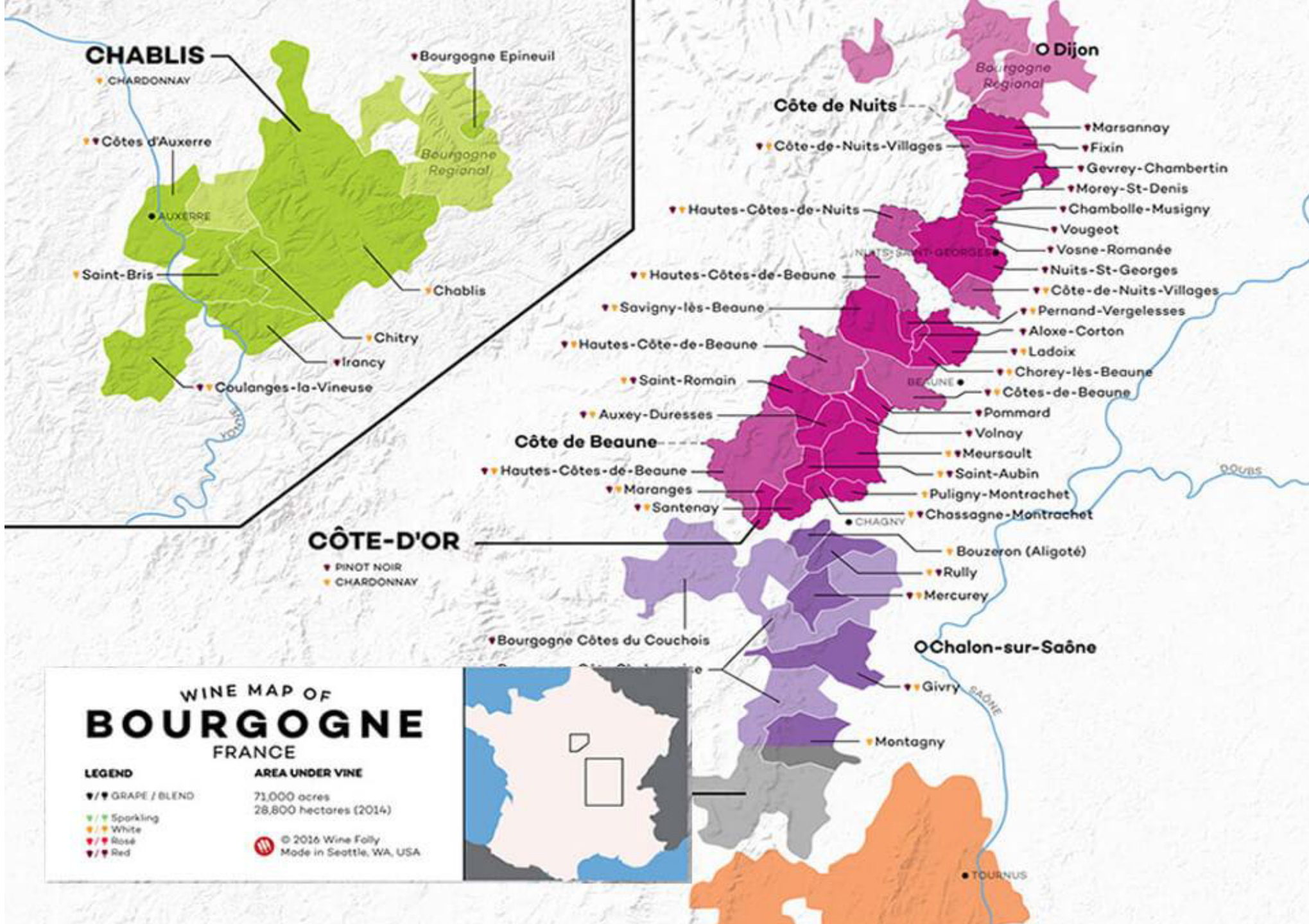


Gillets Vinklubb

Provning 27.9.2024



BOURGOGNE

- Ca 230 km långt område mellan Dijon och Lyon.
- Fr N. Chablis, Bourgogne, Beaujolais, Rhone.
- Jordmån lera och kalksten.
- Cote d'Or är ett av världens dyraste vinområden.
- Klassifisering: Grand Cru, 1er Cru, Village, regionala.
- Druvor: Chardonay, Pinot Noir. (Aligoté, Gamay...)
- Jäsning i ståltankar.
- Bästa vinerna mognar ofta på ekfat. (vita och röda)



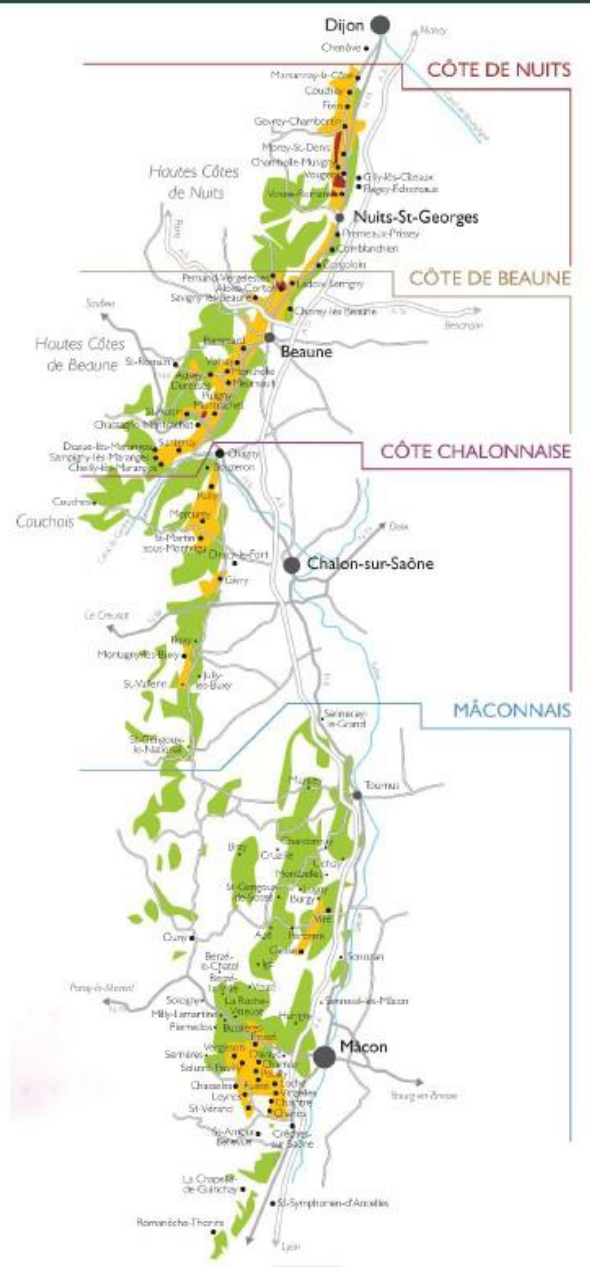
Crémant de Bourgogne Organic Brut, A. Delorme

- AC Crémant de Bourgogne
- Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté.
- Alc. 12 %
- Socker: 11 gr / l
- Syra: 5,6 gr / l
- Doft: grönt äppel, persika.
- Smak: torr, syrlig, citrusfrukt, mandel.
- Passar som aperitif, lätta sallader
- Alko: 23 €

I. LA BOURGOGNE



THE
5
MAIN
WINE
REGIONS



FIVE PRODUCTION REGIONS

30,815 hectares which represent **4%** of the French vineyard

230 km long from North to South

Average Domain size = **8,21 hectares**

- 84 appellations** (23% of the French AOC)
- 33 Grands Crus
- 44 Villages and Premiers Crus
- 7 Regional

- 49% Regional Appellations - approx. 15,100 ha
- 20% Chablis and Grand Auxerrois - approx. 6,150 ha
- 13% Côte de Beaune** - approx. 4,000 ha
- 6% Côte de Nuits** - approx. 1,850 ha
- 6% Côte Chalonnaise - approx. 1,850 ha
- 6% Villages of Mâconnais - approx. 1,850 ha

Louis Latour

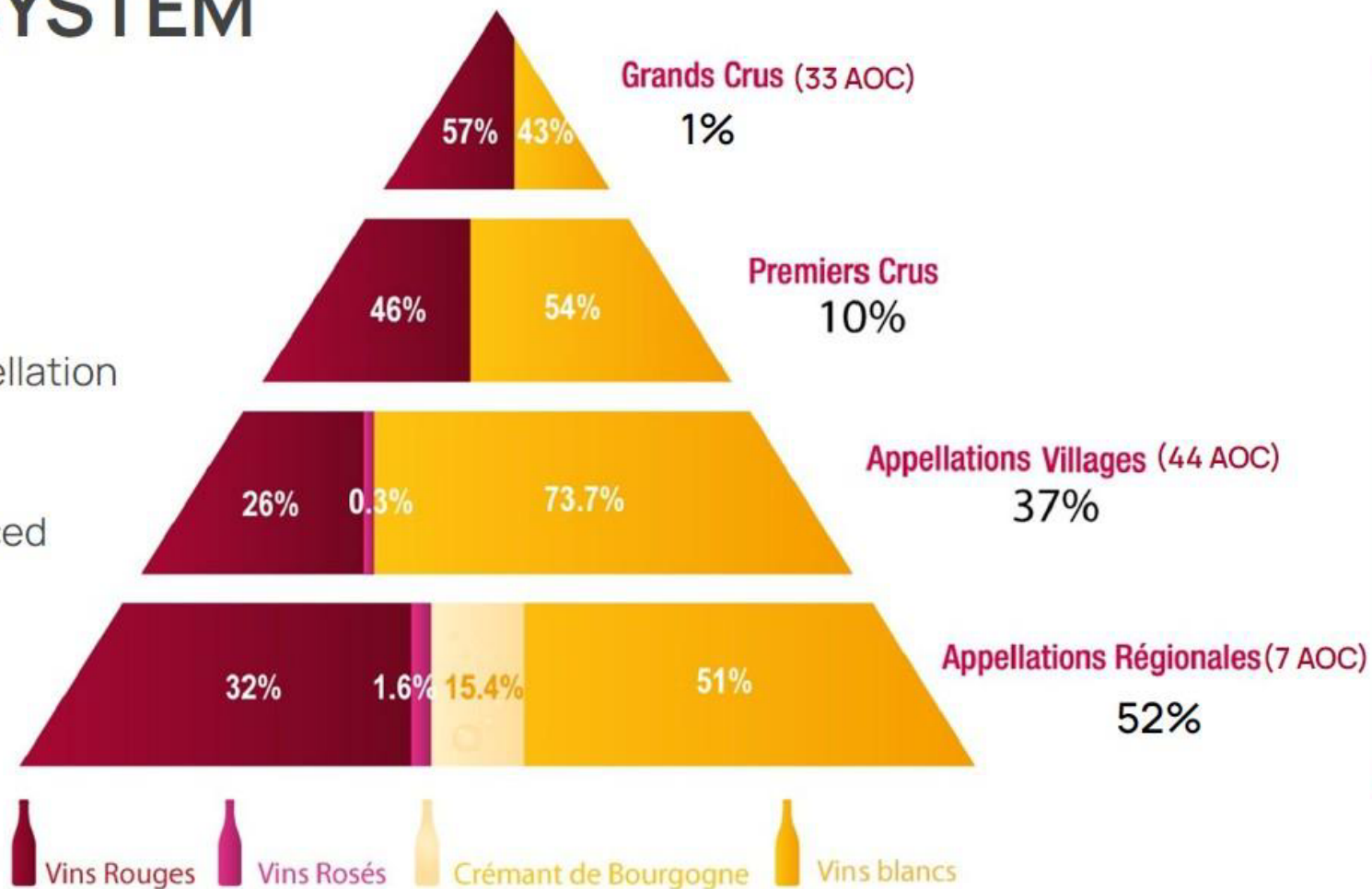
THE APPELLATION SYSTEM

Bourgogne : affordable luxury

Four levels of quality

The region of Bourgogne has its own appellation system

1 247 "climats" including 662 referenced in 1ers Cru



Louis Latour

- Familjeföretag i 11 generationer.
- Grundat 1797 i Aloxe Corton efter Franska revolutionen.
- Producerar viner i flera områden (byar) i Bourgogne.
- Kännt över hela världen för hög kvalitet.
- Största ägare av Grand Crus.
- Egen produktion av ekfat. 3.500 fat / år.
- Vita vinerna; strukturerade, mycket smak, balancerade.
- Röda vinerna; eleganta, sammetslena tanniner, finess.

ARDÈCHE

Chardonnay in Protected Geographical Indication (IGP)

South of France (West of the Rhône Valley)

Investment since 1979

An ideal climate for an early ripening

Clay and limestone soil - similar to Bourgogne

Partnerships with local winemakers (300 ha)

High-tech winery built in 1986

Ardèche

Viognier

Duet

Grand Ardèche





Louis Latour Ardèche 2022

- Rhone, IGP Ardèche (norr om Avignon)
- 100% Chardonnay
- Alc. 13 %
- Socker: 0,60 gr / l
- Syra: 4,20 gr / l
- Doft: gröna äppel, honung
- Smak: torr, medelhög syra, äppel, honung, mandel.
- Passar som aperitif, ljusa fiskrätter.
- Alko 17,50 €



Louis Latour Bourgogne 2022

- AC Bourgogne
- 100% Chardonnay, handplockade.
- Malolaktisk jäsning, mognar 10 mån i ståltank.
- Alc. 13 %
- Socker: 0,80 gr / l
- Syra: 4,40 gr / l
- Doft: plommon, honungsmelon, persika.
- Smak: torr, syrlig, smörig, vinbär, medelfylligt, örtigt.
- Passar till grillad fisk, havets läckerheter, chorizopasta.
- Alko: 12,89 € / 37,5 cl.



Louis Latour Puligny-Montrachet 2022

- AC Puligny-Montrachet 1er Cru
- 100% Chardonnay, handplockade.
- Jäsning i ekfat. Mognar 10 mån i gamla ekfat.
- Alc. 13,50 %
- Socker: 0 gr / l
- Syra: 5,60 gr / l
- Doft: mandel, honung, persika.
- Smak: torr, syrlig, smörig, persika, honung, vanilj.
- Passar till skaldjur, kryddig fisk, ljusa kötträtter.
- Alko: 149 €



Bourgogne Cuvée Latour 2022

- AC Bourgogne
- 100% Pinot Noir, handplockade.
- Jäsning i stålfat. Mognar 12 mån i ståltank.
- Alc. 13 %
- Socker: 0 gr / l
- Syra: 5,0 gr / l
- Doft: svart vinbär, krusbär, lätt lakrits.
- Smak: medelfylligt, körsbär, vinbär, svag lakrits.
- Passar till fågel, grytor, grillat kött.
- Alko: 29,99 €



Cotes de Beaune Village 2020

- AC Cotes de Beaune Village
- 100% Pinot Noir, handplockade.
- Jäsning i ståltank. Mognar 10 mån i ekfat, sedan på fl.
- Alc. 13 %
- Socker: 0 gr / l
- Syra: 5,0 gr / l
- Doft: hallon, blåbär, krusbär, lätt lakrits.
- Smak: torr, medelfylligt, aromrik, mjuka tanniner, körsbär
- Kan lagras 3-5 år.
- Passar till fågel, grytor, grillat kött, gräddsåser.
- Alko: 39,95 €



Chambolle Musigny 2018

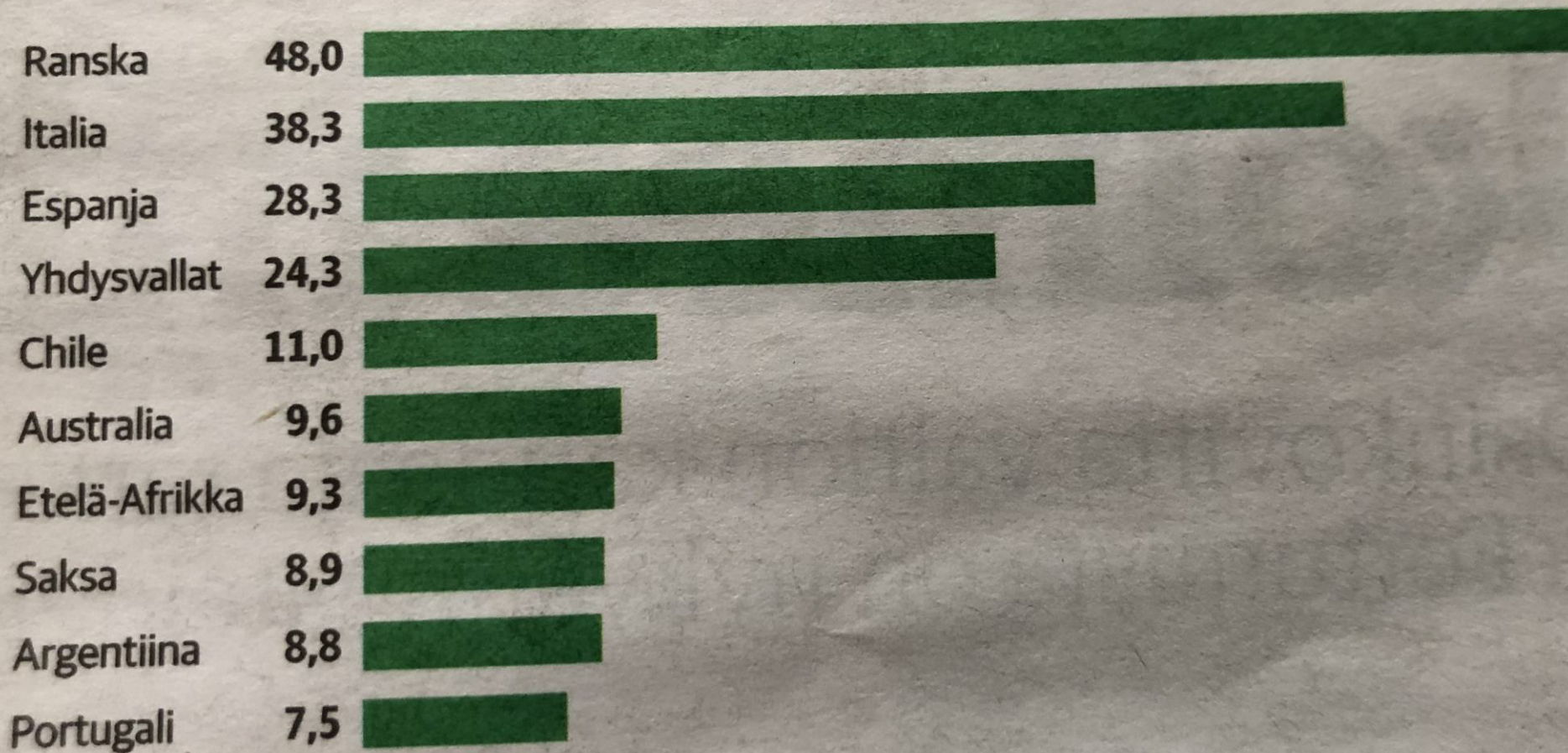
- AC Chambolle-Musigny, ansedd by i N Bourgogne.
- 100% Pinot Noir, handplockade.
- Jäsning i ståltank. Mognar 12 mån på ekfat.
- Alc. 13 %
- Socker: 0 gr / l
- Syra: 5,10 gr / l
- Doft: hallon, körsbär, boysenbär.
- Smak: torr, medelfyllig, mjuk tannin, bärig, lätt ek.
- Passar till rött kött, fågel, grytor, svamprätter.
- Alko: 109 €

Ranska ohitti Italian

LÄHDE: STATISTA

Kymmenen suurinta viinintuottajamaata vuonna 2023

Tuotantomäärä, miljoonaa hehtolitraa



Malolaktisk jäsning

- Processen med malolaktisk jäsning är en vinframställningsprocess som ger både röda och vita viner en rikare och krämigare, smöraktig konsistens.
- Malolaktisk jäsning är en process där syrlig äppelsyra i vin omvandlas till mjukare, krämigare mjölksyra (samma syra som finns i mjölk). Processen minskar syran i vin. M. är inte tekniskt en jäsning eftersom den inte använder jäst. Istället äter en speciell typ av bakterier upp äppelsyra i vinet → mjölksyra. Resultatet är ett vin med en krämig, nästan oljeliknande konsistens mitt på tungan, som ger vinet en underbar, sammetslen konsistens.
- Alla röda viner och en del vita genomgår malolaktisk jäsning. Anledningen till att vitvinsproducenter ibland undviker denna jäsning är att man vill bevara vinets höga syra. Vanliga termer som indikerar att malolaktisk jäsning skett i vita viner är smör eller yoghurt och hasselnöt. Den smöriga karaktären blir ofta kraftigare om den malolaktiska jäsningen sker på fat. Jäsningen kan dock lika gärna göras på tank och en smörig karaktär innebär inte alltid att vinet har fatlagrats

MERCI & SKÅL!