



Vosne-Romanée (økologisk), Domaine du Clos Frantin, Maison Albert Bichot, Beaune, Frankrig

Vinfirmaet Maison Albert Bichot blev grundlagt af Bernard Bichot i 1831 i den lille by Monthelie. I dag er det sjette generation i form af Alberic Bichot, der driver firmaet, som har til huse i Beaune lige udenfor bymuren. Bichot repræsenterer marker overalt i Bourgogne, og er i dag én af de største Bourgogne-eksportører. Endvidere ejer Bichot de seks højt respekterede Domainers: Domaine Long-Depaquit i Chablis, Domaine Adélie i Mercurey, Domaine du Clos Frantin og Château Gris i Nuits-Saint-Georges, Domaine du Pavillon i Pommard, samt Domaine de Rochebrès i Moulin-a-Vent.

Igennem de seneste år har Maison Albert Bichot gennemgået et generationsskifte, ikke kun i ledelsen af firmaet som i dag varetages, af Alberic Bichot, men også i hele opbygningen omkring vindyrkning og vinifikation. Fra tidligere at have dyrket og produceret stor set alle vine på centralt hold fra Beaune har man i dag oprettet teams af vinfolk, der er specialister i fremstilling af vin – hvad enten det er i Chablis, Côte de Beaune, Côte de Nuits eller andre steder. Ligeledes foregår produktionen på domainerne, inden de færdige vine bringes til kældrene i Beaune, hvorfra de pakkes og bliver sendt ud til alle ender af verden.

Bichot har ejet Domaine du Clos Frantin siden 1969. Domainets 13 hektar vinmarker er beliggende i Côte de Nuits i byerne Flagey-Echezeaux, Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée og Vougeot. Af de 13 hektar er i alt 8 hektar klassificeret som Premier og Grand Crus. Vinifikationen foregår i dag i det nye vineri i Nuits Saint Georges. Her er det maskinelle produktionsapparat elimineret til fordel for manuelt præcisionsarbejde. På domainets vinmarker er kemiske vækstfremmere ligeledes blevet elimineret til fordel for naturlig gødning. Såfremt det er nødvendigt, benyttes endvidere grøn høst for at opnå høj druekvalitet med lavt udbytte. Den årlige produktion på Domaine du Clos Frantin er på kun 60.000 flasker.

Vosne-Romanée, Domaine du Clos Frantin

I duften besidder vinen aromaer af tobak, te og milde noter af krydderier. Smagen er fløjlsblød med silkebløde tanniner, dejlig fylde og bemærkelsesværdig balance. Afslutningen er lang og aromatisk.

Vinen kan anbefales til vildt, kalvekød, oksekød og ost.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

2023.

Distrikt

Côte de Nuits.

Appellation

Vosne-Romanée AOC.

Druesorter

100% Pinot Noir.

Lagring

Lagres i 14-16 måneder på franske egetræsfade (25-35% nye fade).