



**LAND:**

Frankrig

**OMRÅDE:**

Bourgogne

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**

Små fade

**SERVERING:**

14-16 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**

2014-2026

**ALKOHOL:**

13 %

**VELEGNET TIL:**

Fjerkræ Flyvende vildt Lam

## NUITS ST. GEORGES 1. CRU CLOS DE LA MARECHALE 2007, J.F. MUGNIER

Denne exceptionelle 1.cru mark på næsten 10 ha. er den største monopolmark i Bourgogne, og den udgår den sydligste mark i Premaux-Prissey, som sælges som Nuits St. Georges. Frédéric Mugnier fik marken igen i 2004 efter at den havde været lejet ud på en langtidskontakt til Faiveley. Det betød, at domainets samlede besiddelser steg fra 4 til 14 ha, så Clos de la Marechale er med længder den vin, som Mugnier producerer mest af. Vinene har en gennemsnitsalder på over 50 år, og vinen er på niveau med de bedste 1.cru'er i Bourgogne. Premaux-Prissey producerer efterhånden en imponerende stribe vine, og fra syd ligger Clos de la Marechale, Clos Arlot og Clos Argillieres, hvor Patrice Rion producerer en fabelagtig udgave. Patrice Rion mener selv, at markerne i det sydligste Nuits Saint Georges har mere tilfælles med de nordligste marker i kommunen (som fx 1.cru Boudots og 1. cru Cras) end de har med markerne tættest omkring byen. Clos de la Marchale har uden tvivl udviklet sig til en vin, som har kvalitets- og udviklingspotentiale blandt de bedste i området.

Lys, blank violet farve og med en intens duft af røde kirsebær og kølige urter. Fin og elegant men med imponerende intensitet. Lang, klar eftersmag.

Bør have lidt alder og så drikkes til fuglevildt eller kalv med svampe.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**