

Bourgogne med Johan Nilsson från Provinum

2020 Joseph Drouhin Bourgogne Aligoté	SB:5500	145:-
2018 Nicolas Maillet Macon-Verzé	SB:51172	219:-
2019 Joseph Drouhin Chassagne-Montrachet	Privatimport	599:-
2018 Drouhin Côtes du Beaune rouge	Privatimport	439:-
2018 Joseph Drouhin Volnay	SB:94573	449:-
2017 Joseph Drouhin Morey-St-Denis Premier Cru Clos Sorbè	SB:94572	729:-
Mingelvin: Bonnaire Tradition		319:-
Matvin: Chateau de Reignac	SB :53031	189 :-

Presentation Johan Nilsson och Provinum

Johan har över 10 års erfarenhet av dryckesbranschen med flera års erfarenhet som sommelier på PM & Vänner i Växjö samt ett SM guld i bagaget.

Provinum är en ung och mindre importör på den svenska marknaden med fokus på gastronomi, där de viner man tar in ska vara viner som passar till mat. Provinum arbetar med både mindre och större producenter med kravet på att vinerna ska vara fantastiska och personerna bakom ska vi vilja fira midsommar med.



Viner från Joseph Drouhin och Nicolas Maillet

Den 19 maj kommer vi att tillsammans prova exklusiva bourgogneviner från producenterna Joseph Drouhin samt doldisen Nicolas Maillet. Vi kommer under provningen att lära oss mer om allt från Mâcon i söder till Premier Cru-klassad Morey-St-Denis. Vi ser fram mot en givande provning med goda viner och givande diskussioner.

Drouhin: Med nära 90 olika appellationer erbjuder Joseph Drouhin en fantastisk möjlighet att förstå de olika vingårdarnas individuella terroir i Bourgogne. Under de senaste 140 åren har Maison Joseph Drouhin varit i händerna på familjen Drouhin. Idag står den fjärde generationen vid rodret, animerad av samma passion som inspirerade företagets grundare. Idag odlas alla Drouhins vingårdar biodynamiskt där endast naturliga produkter får användas i vingårdarna med den största respekt för jorden, vinstocken och miljön

Maillet: I fyra generationer har familjen Maillet drivit vingården som ligger på de vackra sluttningar i den lilla byn Verze i södra Bourgogne och grundades 1928. Nicholas Maillet tog över vingården från sin far Gérard Maillet 1999 efter flera års studier och praktik hos producenter i USA, Argentina och Spanien. Den ursprungliga storleken på vingårdarna var då 3,5 hektar, Nicolas planterade

ytterliggare 2 hektar Chardonnay och arrenderar sedan 2012 även 1,5 hektar för att nå den nuvarande storleken på 7 hektar. Maillet jobbar ekologiskt och är också certifierade. De jobbar bara med naturlig jäst Nicolas säger att jäsningen pågår mellan 6-10 månader innan den avtar. I alla viner utom Pouilly-Fuissé så undviker Nicolas ekfat.