

2019 DOMAINE PERRACHON MACON-VILLAGES BLANC

FRANKRIG, BOURGOGNE



Frugtig, frisk og forfriskende

Indbydende hørgul farve i glasset. Den lækre duft og smag af hvide frugter, citrus og hvide blomster gør vinen yderst frisk og velsmagende.

Server vinen som aperitif, til kylling, fisk eller gedeost. Serveringstemperatur: 11-14°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød
FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Macon Villages Blanc er lavet udelukkende på Chardonnay-druer, som er høstet manuelt fra vinstokke med en gennemsnitsalder på 40 år. Jorden består af kalk og ler fra juratiden. De hele klaser sorteres ved ankomst til vineriet og presses i en pneumatisk presse. Efter 24 timers udblodning gærer vinen første gang ved lav temperatur på mellem 15 C og 18 C. Herefter gærer vinen anden gang, inden den lagres otte måneder på rustfrie ståltanke.

Om Producenten

Ejendommen La Bottière har været i familien Perrachons besiddelse siden 1877, men de tidligste spor af familien i vinbranchen findes tilbage i 1601.

Familien Perrachon laver vin som deres forgængere, på den traditionelle måde. De ejer i dag flere ejendomme og vinmarker i Bourgogne, og hovedparten af deres virksomhed foregår på Domaine des Mouilles, som de købte i 1989. Denne ejendom ligger i hjertet af Juliéna-regionen og har marker med den bedste beliggenhed og bedste jord. Deres vinmarker ligger i seks forskellige appellationer: Juliéna, Morgon, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chenas og Saint-Amour. Familien Perrachon arbejder på at omstrukturere virksomheden, og indenfor den næste årrække vil de være i stand til at stoppe al brug af kemiske produkter.

Klimaet i Bourgogne er kontinentalt med vintre, som kan blive ekstremt kolde med sen frost og somre, hvor temperaturen kan blive ekstremt høj.



VinAvisen



Ekstra Bladet



Flaskehalsen



Kvindevin