

2017 CHÂTEAU DE LA CHARRIÈRE BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE BLANC

FRANKRIG, BOURGOGNE



Yderst aromatisk og velsmagende

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc har en flot gylden farve. Duften er fyldt med frugt og hvide blomster. Begge går igen i smagen, som er behagelig og frisk med en vedholdende eftersmag.

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc passer perfekt til retter med fisk eller skaldyr, men vinen er også yderst delikat at nyde før maden. Serveringstemperatur: 12-13°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc er lavet udelukkende på Chardonnaydruer. Første sortering af druerne sker allerede ved plukningen og anden sortering sker i vineriet. Begge dele foregår i hånden. Derefter presses de i en trykluftdrevet presse, og mosten afkøles og hviler på tanken i 24-36 timer. Herefter kan den alkoholiske gæring påbegyndes i tanken, men den færdiggøres på franske egetræsfade. Efter endt alkoholisk gæring startes den malolaktiske gæring, som på naturlig vis reducerer syreindholdet i vinen. I løbet af den malolaktiske gæring foretages omrøring, som hvirvler bundfaldet op og giver fylde og kompleksitet til vinen. Efter ni til elleve måneder på fade, hældes vinen på tanke, hvor den lagres to til tre måneder. Vinen klares og filtreres inden tapning, som sker i perioden, hvor månen er i aftagende. At tapningen sker i netop denne periode tilfører vinen ekstraordinær friskhed og frugt.

Om Producenten

Château de la Charrière ligger nær byen Santenay i den sydlige del af Bourgogne-distriktet, Côte de Beaune. Domainets marker ligger 250 meter over havets overflade, og dækker et areal på 15 ha, hvor jorden er sammensat af kalk og ler.

På skråningen er 2,5 ha af jorderne 100% beplantet med Bourgognes "store" rødvinndruer, Pinot Noir. Vinstokkene har en gennemsnitsalder på 35 år. Det årlige høstudbytte udgør 50 hl pr. ha. Slottet er ejet af Yves Girardin, der også er ansvarlig for produktionen.



VinAvisen

90 point

DinVinGuide