



# Bourgogne Chardonnay

**Årgång** Se prislista

**Art.nummer** 9010768

**Pris exklusive moms** Se prislista

**Storlek** 750 ml

**Varukategori** Vitt vin

**Smaktyp** Fylligt & Smakrikt

**Producent** Domaine Matrot

**Land** Frankrike

**Region** Bourgogne

**Druvsammansättning** Chardonnay 100%

**Alkoholhalt** 12,5%

## Smakbeskrivning

Nyanserad, druvtypisk doft med inslag av päron och äpple, lättare toner av citrusskal, tropiska frukter (omogen ananas, passionsfrukt) och bakomliggande drag av rumsvarmt smör. Medelfyllig, druvtypiskt fruktig, ungdomlig smak där doftintrycken kommer igen uppbackad av bra fruktighet och friskhet och en antydning till fatkaraktär. Vinner på 1-2 års lagring och lång luftning eller dekantering.

## Serveringstips

Grillad fisk, charkuterier, lättare rätter av kyckling

## Övrigt

Jäst med naturliga jäststammar under 8-10 veckor på ekfat varav 15-20% var nya och inga äldre än 5 år. Efter jäsnings har vinet lagrats på sin jästfällning under 11 månader. Druvorna kommer från vinrankor med en genomsnittsålder på 30 år från odlingslotter gränsande till appellationen Meursault. Matrot arbetar utifrån ett hållbarhetsperspektiv och odlar sedan 2000 organiskt.

## Producenten

Familjen Matrot har varit verksamma i sex generationer som vinodlare i Bourgogne. De är baserade, och har odlingar, i Meursault. Sammanlagt förfogar de över drygt 22 hektar mark och har även vingårdar i Puligny-Montrachet, Auxey-Duresses, Monthelie och Maranges. Hela produktionen sköts utifrån ett hållbarhetsperspektiv och sedan 2000 odlar man helt ekologiskt. Filosofin är att låta varje årgång tala för sig själv med minimal mänsklig inblandning. Och, för att nå ett bra slutresultat börjar arbetet i vingårdarna så varje del i processen, från jord till bord är lika viktig. Att manipulera mark och rankor så att varje årgång likriktas är inget för Domaine Matrot. Framställningen är traditionell med lågt skördeuttag, regelbunden batonnage och jäsnings och mognadslagring anpassad efter årgångens karaktär. Vinerna mognadslagras normalt under 11-12 månader på 228-liters ekfat. För de vita vinerna används 1-5 år gamla fat och för de röda är 10-20 procent helt nya. Fatlagringen syftar aldrig till att ge vinerna markant fatkaraktär utan ska "bara" accentuera och fördjupa smakerna.