Domaine Jean Féry Bourgogne Hautes Côtes de Beaune "La C

Frankrike / Burgund / Hautes-Côtes de Beaune

Høyoppløselig bilde

3 464171 422011

Domaine Jean Fery ble grunnlagt i 1922 i landsbyen Échevronne, i hjertet av Burgund. Denne landsbyen er strategisk plassert mellom Côte de Beaune og Côte de Nuits,et viktig knutepunkt for vinproduksjon. Vinmarkene omfatter 32 hektar som drives med sertifisert økologisk jordbruk, noe som understreker deres forpliktelse til bærekraftig vinproduksjon. Med over 37 appellasjoner tilbyr domenet et mangfoldig utvalg av viner som hver er nøye produsert for å reflektere karakteren av Burgunds unike terroir.

I dag drives domenet av Jean-Louis' sønner, Frédéric og Laurent, som viderefører familiens fokus på å lage viner som reflekterer Burgunds terroirer. Vinhuset praktiserer en tradisjonell tilnærming til vinmaking med minimal intervensjon. De bruker naturlige gjærstammer i gjæringsprosessen og følger økologiske prinsipper i vinmarkene. Hvitvinene presses som hele drueklaser, mens rødvinene avstilkes før gjæring. Hver cuvée behandles individuelt med hensyn til bruk av eik, modning på bunnfall og filtrering, avhengig av ønsket stil på vinen?.

Druene til denne vinen kommer fra enkeltvinmarken "La Combe des Amoureuses," som ligger i åsene nær Échevronne, mellom Beaune og Nuits-Saint-Georges. Vinmarken ligger i en høyde som gir kjølige netter og varme dager, noe som bidrar til en balansert modning av druene

Type	Hvitvin
Klassifikasjon	AOC
Produsent	Domaine Jean Fery
Årgang	2022
Druetyper	Chardonnay
Vinifikasjon	Økologiske druer som helklasepresses etterfulgt av eikefermentering. Lett battonage frem til slutten av malolaktisk fermentasjon. Lagers videre på brukte fat i 15 måneder.
Analyse	Alkohol: 13,5 %
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.
Karakteristikk	Herlig frisk Chardonnay fra Hautes Côtes de Beaune med duft av sitrus, aromaer av grønne epler og modne pærer, og en kraftfull eleganse på ganen. Den er fyldig og langvarig. En flott introduksjon til Jean Férys hvitvinskolleksjon!
Passer til	Lyst kjøtt som kalv, kylling, svin og fjærkre.

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	17392201	6514871	kr. 489,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**SAP nr**	
12		35925 Status: Skaffevare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen ·

SOLERA
BEVERAGE GROUP