Domaine Jean Féry Savigny-lès-Beaune Premier Cru "Les Verg

Frankrike / Burgund / Savigny-les-Beaune

Høyoppløselig bilde

3 464170 322213

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?.

Savigny-lès-Beaune Premier Cru "Les Vergelesses" Blanc kommer fra en anerkjent Premier Cru-vinmark i Savigny-lès-Beaune. Denne vinmarken har en sørøstlig eksponering og kalkholdig jordsmonn, noe som gir optimale forhold for Chardonnay-druen. Den høye kvaliteten på jordsmonnet, kombinert med den kjølige klimaet i regionen, bidrar til vinen en fin mineralitet og friskhet, mens den samtidig bevarer en rik tekstur og dybde.

Type	Hvitvin
Klassifikasjon	AOC
Produsent	Domaine Jean Fery
Årgang	2022
Druetyper	Chardonnay
Vinifikasjon	Vinifikasjonen starter med at hele drueklaser, inkludert stilkene, bringes til vinanlegget hvor de presses umiddelbart med en pneumatisk presse for å unngå oksidering. Saften holdes kjølig og får hvile i 24 timer før den føres inn i eikefat (50 % nye eikefat) for å starte den alkoholiske gjæringen under temperaturkontrollerte forhold. Deretter blir bunnfallet rørt to ganger i måneden frem til slutten av malolaktisk gjæring.
Lagring	Vinen modnes på eikefat i 12?15 måneder for å utvikle dybde og tekstur.
Analyse	Alkohol: 14,3 %
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.
Karakteristikk	Denne hvite Savigny er en visuell fryd med et grønnlig gullskjær. Frisk og elegant fruktighet med kryddertoner, hint av honning og en røyklig flintkarakter. Fin fyldig munnfølelse med god syre og flott lengde.

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	17392401	6514749	kr. 699,90

Antall i kasse	**Sortiment**	**SAP nr**	
12		35927 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