Domaine Jean Féry Meursault 75 cl

Frankrike / Burgund

Høyoppløselig bilde

3 464170 922048

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?.

Denne Meursault-vinen kommer fra lieu-dit "Les Narvaux", beliggende i øvre del av skråningen rett over Premier Cru-vinmarkene Genevrières og Poruzot. Vinstokkene er over 50 år gamle og dyrkes økologisk. Kombinasjonen av høy beliggenhet, godt drenerende kalkstein og steinete jordsmonn gir et kjøligere mikroklima som fremmer modning med bevaring av syre og friskhet. Vinen utmerker seg med en mer stram og strukturert stil enn mange Meursault-viner fra lavere deler av appellasjonen, og uttrykker terroir klart og tydelig.

Type	Hvitvin
Klassifikasjon	Mersault AOC
Produsent	Domaine Jean Fery
Årgang	2022
Druetyper	Chardonnay
Vinifikasjon	Druene høstes for hånd og presses som hele klaser. Spontanfermentert i eikefat, hovedsakelig 228 liter. Lett battonage gjennomføres frem til slutten av malolaktisk gjæring.
Lagring	Modnet i 14 måneder på franske eikefat, hvorav 60 % er nye.
Analyse	Alkohol: 12,3 %
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
Karakteristikk	Lys gyllen farge. Duft av sitrus, hvite blomster og lett nøttepreg. Smaken er lineær og kalkpreget med høy presisjon, balansert fatbruk og lang, tørr avslutning. Tett og fokusert i uttrykket, uten å miste områdets karakteristiske tekstur.

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	18955401	6551758	kr. 969,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**SAP nr**	
12		35959 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