Métairie d’Alon Le Village Chardonnay



Artikelnummer: 74589
Ursprung: Languedoc-Roussillon
Druva: 100% Chardonnay
Årgång: 2023
Volym: 750 ml
Förpackning: Glasflaska med naturkork
Kategori: Ekologisk, Vitt vin

Smakbeskrivning:

Guldgul färg med inslag av ljusgröna toner. Doften är intensiv och har en stor komplexitet med dofter av vit persika, mogen citron och färsk banan följt av toner av citrontarte. I smaken finns en diskret ekfatston av hasselnöt och torkad banan. Vinet är mycket välbalanserad och komplex på gommen med en härlig harmoni mellan rundhet, friskhet och livlighet. Anmärkningsvärd, elegant och lång eftersmak.

Skörd/Vinifikation:

Hela druvklasar skördades och fylldes i små 20 hl pneumatica-pressar där inget svavel tillsattes och pressningen var lättsam. Första och sista pressningen valdes bort för att bara spara den fina juicen och detta för att undvika de beska tonerna som annars kan komma fram. 75 % av vinet fick sedan jäsa på 500 liters stora ekfat och man valde 2- 5 år gamla för att få fram en subtil fin ekton. Igen så användes inget svavel och jäsningen skedde i 8 månader på sin jästfällning med battonage. De delar av vinet som inte fick jäsa på ekfat fick genomgå jäsningen på temperaturkonotrollerad rostfria ståltankar och 20 % av vinet genonmgick malolaktisk jäsning.

Passar till:

Sallad med getost, sparris eller grillad ugnsbakad fisk med brynt smör eller varför inte till en bit Comté

Information om producent:

I den södra delen av Frankrike närmare bestämt i Haut-Languedoc Vallée de l’Aude hittar vi den lilla ekologiska vingården Domaine de la Mètairie d’Alon. En plats med extraordinär jordmån där den världsberömda druvorna Pinot Noir och Chardonnay fått utgöra grunden till Domaine de la Métairie d’Alon Le Village Pinot Noir. Viner som bjuder på extraordinära karaktärer, allt skapat med största omsorg. Domaine de la Métairie d’Alon ägs av de två vinproducerande kompanjonerna Nerida Abbotts och Laurent Delaunay, vilka också är de som innehar den stora egendomen Abbotts & Delaunay. Nerida och Laurent hade länge arbetat med att producera några av de finaste vinerna i Languedoc som med sitt varma klimat är känt för sin produktion av fylliga röda viner på klassiska druvor såsom

Grenache, Syrah och Mourvèdre. Laurent som har sin bakgrund i den nordligare regionen Bourgogne, hade länge en dröm om att finna ett klimat inom Languedoc som var tillräckligt svalt för att tillåta odling av Pinot Noir och Chardonnay av hög kvalitet. Sagt och gjort, efter mycket letande visade det sig att den lilla pärlan Domaine de la Métairie d'Alon i den lilla byn Magrie hade just det egenskaper han letade efter. Vingården ligger cirka 20 kilometer söder om den berömda medeltida staden och är beläget på en hög och torr platå som ger en perfekt match för både Pinot Noir och Chardonnay. Vingården består av 25 hektar vinodlingar, spridda över hela 25 små tomter runt byn. Domänen är certifierad 100% ekologisk och man arbetar med största respekt för naturen.