

VINUNIC

TRADITION 2018

Art. nr 50477

Pris 299 kr

Storlek 750 ml

Producent Domaine Berthet-Bondet

Ursprung Côtes du Jura, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Ekologiskt

Förlutning Naturkork

Druvor Chardonnay 80%, Savagnin 20%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 5,8 g/l

Restsocker 0,2 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Kratfull och komplex doft av mogna äpplen, torkad frukt och valnötter. Fyllig och smakrik men med en fräsch fruktsyra. Lång, torr och nötig eftersmak

Tillverkning Druvorna pressas i hela klasar och musten får sedan jäsa i ståltank.

Lagring Vinet har lagrats under ett jästtäck i 2 år i 228L franska ekfat som ej fyllts ända upp, vilket resulterar i en oxidativ ton i vinet.

Passar till Serveras vid 12-14°C till rökt fisk, escargots med persilje- och vitlökssmör eller kyckling i gräddig svampsås men passar även till kryddigare anrättningar som en gul currygryta. Vinet kan också med fördel avnjutas till en god ost, exempelvis Comté.

Om producenten

Domaine Berthet-Bondet

Är en familjeegendom om 15 hektar som drivs ekologiskt sedan 2010. 4,5 hektar ligger i den berömda appellation Château-Chalon och resterande i närliggande kommuner. Idag drivs firman av Héléne som tog över taktpinne från sin far 2018. Man gör båda traditionella viner utan upptoppning (sans ouillé) och moderna med upptoppning (ouillé). Majoriteten av areal är planterad med Chardonnay och Savagnin samt en del Pinot Noir, Trousseau och Poulsard.

