BZIKOT BOURGOGNE BLANC

Producent: Domaine Bzikot

Årgång: 2019

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13 %

Kollistorlek: 12

Art Nr: 35001

Pris: **Privatimport**

En elegant ton av fathantering med rostade mandlar men behåller sin lätta krispiga stil och gör vinet till en urtypisk vit bourgogne. Hög frisk syra skänker liv till vinet som har toner av så väl äpple och citron som en finstämd nötighet.

OM PRODUCENTEN:

Sylvain Bzikot är baserat i Puligny-Montrachet och tillverkar vin karaktäriserade av personlighet och tydlig terroirkänsla. Hans 13 hektar stora egendom skapades ursprungligen av hans morföräldrar på 1940-talet som hade anlänt som polska invandrare för att arbeta i vingårdarna ikring Meursault. Efter några års arbete på fälten kunde de införskaffa små vingårdslotter som de senare planterade. Först odlades spannmål och bedrev boskap förutom vinstockar. Men nu när hans föräldrar har gått i pension ansvarar Sylvain för vingårdsverksamheten och har utvecklat egendomens buteljeringsverksamhet som startades för över tjugo år sedan. Vingårdsarbetet utförs på traditionellt sätt och alla druvor handplockas innan de pneumatiskt press.

DRUVOR:

Chardonnay

JORDMÅN:

Kalksten och lera

TILLVERKNING:

Bourgogne blanc kommer från en enda vingård som ligger precis utanför Puligny-Montrachet. Druvorna pressas i pneumatiska pressar och macereras kallt i 12-15 timmar i temperaturkontrollerade tankar. Därefter går 2/3 av musten i ståltank och den återstående 1/3 i ekfat ålder från 1 till 5 år varav 5% nya fat för alkoholjäsning och sedan malolaktisk. Efter 8 månader blandas cuvéerna och efter ytterligare 2-4 månader buteljeras vinet.

PASSSAR TILL:

Smörstekt hummer med mandel och citrus eller torsk med brynt smör.

DRYCKESFÖNSTER:

Väldigt gott idag men kan lagras 5 år +