



MAILLET MÂCON VERZÉ BLANC

Producent: Nicolas Maillet

Årgång: 2020

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 12,5 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 51172

Pris: **219 KR**

Vinet har en krispig och frisk syra som balanseras till perfektion med toner av gula äpplen och exotiskt frukt tillsammans en blommighet. I munnen upplevs vinet fylligt men samtidigt väldigt friskt med en känsla av bivax som lindar in syran på elegant sätt, vinet fortsätter att uppvisa gul frukt men också mineralitet. Vinet behåller en lång eftersmak och koncentration med stor komplexitet.



OM PRODUCENTEN:

I fyra generationer har familjen Maillet drivit vingården som ligger på de vackra sluttningar i den lilla byn Verze i södra Bourgogne och grundades 1928. Nicholas Maillet tog över vingården från sin far Gérard Maillet 1999 efter flera års studier och praktik hos producenter i USA, Argentina och Spanien.

Den ursprungliga storleken på vingårdarna var då 3,5 hektar, Nicolas planterade ytterliggare 2 hektar Chardonnay och arrenderar sedan 2012 även 1,5 hektar för att nå den nuvarande storleken på 7 hektar. Maillet jobbar ekologiskt och är också certifierade. De jobbar bara med naturlig jäst Nicolas säger att jäsningen pågår mellan 6-10 månader innan den avtar. I alla viner utom Pouilly-Fuissé så undviker Nicolas ekfat.

DRUVOR:

Chardonnay

JORDMÅN:

Lera och kalksten

TILLVERKNING:

Skörden sker för hand och de använder små plockboxar för att bevara det unika i varje druva. De skördades från slutet av augusti till första veckan i september. Vinet har jäst i temperaturkontrollerade fat med naturlig jäst under 9 månader och har genomgått malolaktisk jäsning.

PASSAR TILL:

Passar utmärkt eleganta rätter av fisk och skaldjur som ångad torsk med musselsås.