



GUFFENS MÂCON PIERRECLOS EN CRAZY

Producent: Domaine Guffens-Heynen

Årgång: 2022

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13 %

Kollistorlek: 12

Art Nr: 34090

Pris: **Privatimport**

Laddad med intensiv energi och krydda, vinet erbjuder toner av mogna citron och limefrukter tillsammans med en fin floral ton åt vita blommor samt mineralrikt avslut samt elegant ekskrud.



OM PRODUCENTEN:

Belgaren Jean-Marie Guffens-Heynen och hans fru Maine producerade sitt första vin i Mâconnais-byen Pierreclos 1980. Den lilla egendomen fungerar idag som en experimentverkstad för Guffens-Heynens andra vinäventyr. Efter fem år som vinmäklare startade Jean-Marie sitt eget négocianthus Verget 1990. Han letade i hela Bourgogne efter de bästa druvorna och skrev kontrakt med små kvalitetsmedvetna odlare som han kunde lita på. Han har tagit över de brantaste odlingarna där odlarna tyckte det var tungt att arbeta och skörda. Vingårdar med absolut toppkvalitet. Druvorna måste vara handplockade och av samma höga qualité som hans egna viner. Efter skörd körs de till Verget där alla viner framställs, lagras och buteljeras.

Fokus ligger på varsam behandling av frukten och de unga vinerna, jäsning på fat samt lagring på jästfällningen. Resultatet är distinkt friska och fruktiga viner med extraktrikedom och tydlig terroir.

DRUVOR:

Chardonnay

JORDMÅN:

Stenrik kalkjord

TILLVERKNING:

Druvorna skördas varsamt för hand. Vinet är jäst i både rostfria tankar och ekfat varav 20-30% är nya. Mognaden sker i 9-12 månader på ekfat.

PASSAR TILL:

Smakrika ljusa rätter av fisk och skaldjur.