



VERGET SAINT-VERAN LIEU(INTER)DIT

Producent: Verget
Årgång: 2021
Land: Frankrike
Region: Bourgogne
Volym: 750 ML
Alkoholhalt: 13 %
Kollistorlek: 6
Art Nr: 92650

Pris: **439 KR**

Från den knepiga årgången 2021 med ett imponerande resultat. Vinet bjuder på ett tydlig kryddig aromatik och rostat bröd. I munnen fyller vinet upp och bjuder på rik koncentration (trots årgången) av tropisk frukt, rostat bröd och mineraler. Ett avslut som präglas av mineraler, friska citrusfrukter och rostade mandeltoner.



OM PRODUCENTEN:

Belgaren Jean-Marie Guffens-Heynen och hans fru Maine producerade sitt första vin i Mâconnais-byn 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 kvalité 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

VINGÅRDAR:

Byn Davayé var starkt påverkad av frost och av den förödande hagelstormen. Kvantiteten av den återstående skörden var bra än liten. Före 2021 var "Lieu Interdit" enbart en blandning av vingårdarna "Côte Rotie" och lite av "Terres Noires". Undantagsvis i år och på grund av det katastrofala klimatet hade Guffens inget annat val än att modifiera urvalet av vingårdar. För att garantera en kontinuerlig kvalitet 2021 lade Guffens till några magnifika vingårdar i form av Pommard, Chataigniers och Saint-Claude.

TILLVERKNING:

Druvorna skördas för hand mellan 18 och 28 september och vinifierades på ekfat varav 20% nya. Alkoholjäsning pågick fram till slutet av januari. Vinet lagrades fortsatt på ekfat i ca 6 månader med flertalet omrörningar av jästfällningen.