



VERGET POUILLY-FUISSÉ PREMIER CRU SUR LA ROCHE

Producent: Verget

Årgång: 2022, 2023, 2024

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 9265701

Pris: **489 KR**

Lanseras den 13 februari i Systembolagets tillfälliga sortiment

Så läckert finessrikt och djupt av mineraler men även tydliga inslag av pepparmynta med en kombination av päron och tropiska frukttoner i munnen. Tydlig fräschör och mineralitet präglar paletten och avslutet.



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 kvalitet 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

VINGÅRD:

Vingården Sur la Roche är belägen i Vergisson med en sydostlig exponering och med en jordmån rik på grund kalksten. Vingården upphöjdes från och med årgången 2020 till Premier Cru status.

TILLVERKNING:

Druvorna skördades för hand och vinifierades helt på ekfat varav 25% nya. Jäsningarna avslutades i slutet av november och vinet lagrades därefter i 8 månader på ekfat.

PASSAR TILL:

Utmärkt till friska och smakrika rätter av fisk och skaldjur, gärna med inslag av caviar.