



## VERGET MÂCON-CHARNAY LES CLOS SAINT PIERRE

Producent: Verget

Årgång: 2022

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 92618

Pris: **299 KR**

Man slås direkt av koncentrationen redan på doften som präglas av mandelskorpor, tropisk frukt och lätt mineralsälta. I munnen bjuder vinet på samma koncentration som lovades på näsan och präglas av gul tropisk frukt som aprikos och persika tillsammans med friska toner av gråpäron. Innesluts i en fin polerad tanninskrud och finstämda rostade toner. Ett vin som präglas av koncentration och fräschör.



### 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 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

### VINGÅRD:

Druvorna i vingården Les Clos Saint Pierre präglas av sin sydliga exponering som ger druvorna optimal mognad. Jordmånen är grund och ler och kalkrik.

### TILLVERKNING:

Druvorna skördades för hand den 25 augusti och enbart första pressjuicen användes och vinifierades helt på ekfat. Därefter lagrades vinet i 8 månader med ett enbart ett par omrörningar av jästfällningen.