



Santenay Vieilles Vignes 2021

Producent:	Domaine Sorine
Område:	Bourgogne
Land:	Frankrig
Alkohol:	13,0
Drue:	Pinot Noir

Bag Domaine Sorine står familien af samme navn. I dag er det Christian Sorine og hans kone, Emma, der står bag driften af dette mindre domæne, der især de seneste år har frembragt smukke og saftige Bourgogne-vine, som bl.a. har markeret sig i det franske vinmagasin Les Guide Hachette.

I Bourgogne-perspektiv en forholdsvis ny producent, men dog fra en gammel vin-familie. Familien hører nemlig til en af de ældste i Santenay, som først i nyere tid er begyndt at markedsføre vinene i egne flasker.

Vinene, som alle er dyrket efter økologiske principper (dog ikke certificeret), er kendetegnet ved en sprød og særdeles elegant Bourgogne-stil.

Vinificeringen sker efter naturlige principper med fokus på det hårde arbejde i marken. Al høst foregår ved håndkraft, mens druerne både selekteres i marken og ved ankomsten til vineriet. Svovl bliver kun tilsat i yderst begrænsede mængder, mens lagringen kun sker med en begrænset mængde nye fade.

Vinbeskrivelse:

Santenay Vieilles Vignes er et smukt eksemplar af en finesserig Bourgogne, hvor man bare får meget Bourgogne for skillingen. Her fra den klassiske årgang 2021 viser den sig fra en mere sprød og rødfrugtet side i forhold til forrige årgangs mere voluminøse stil.

Vinen står med en transparent rød farve og delikate aromaer af røde hindbl, jordbær, ribs, viol, krydderier og underliggende mineralitet.



Smagen følger mesterligt op, hvor frugten på en svævende elegant måde ruller over tungen, mens syren og den bløde tannin på smuk vis skaber balance og friskhed.

En charmerende rød Bourgogne, som kan nydes nu og gemmes 5-7 år fra høståret.

Druesammensætning:

Pinot Noir

Houlbergs Vinblog:

92 point

Vinhjernen:



Beskrivelse af producenten

Fra små 12 ha vinmarker mellem Les Maranges og Chassagne-Montrachet frembringer Domaine Sorine sine sprøde og særdeles elegante Bourgogne-vine, som alle er dyrket efter økologiske principper (ikke certificeret dog).

Vinificeringen sker efter naturlige principper med fokus på det hårde arbejde i marken. Al høst foregår ved håndkraft, mens druerne både selekteres i marken og ved ankomsten til vineriet. Svovl bliver kun tilsat i yderst begrænsede mængder, mens lagringen kun sker med en begrænset mængde nye fade.

Domaine Sorine er ensbetydende med klassiske og feminine Bourgogne-vine med fokus på elegance og finesse.

Bag vinene står familien Sorine, der i Bourgogne-perspektiv en forholdsvis ny producent, men dog fra en gammel vin-familie. Familien hører nemlig til en af de ældste i Santenay, som først i nyere tid er begyndt at markedsføre vinene i egne flasker.

I dag er det Christian Sorine og hans kone, Emma, der står bag driften af domænet, som især de seneste år har frembragt helt enestående Bourgogne-vine, der bl.a. har markeret sig i det franske vinmagasin Les Guide Hachette.

Parcellerne tæller gode beliggenheder med gamle vinstokke i Santenay, Maranges og Chassagne-Montrachet, hvor de to førstnævnte fx består af 1. Cru'erne Clos Rousseau og Beaurepaire.