



## Santenay Blanc 2021

|                   |                |
|-------------------|----------------|
| <b>Producent:</b> | Domaine Sorine |
| <b>Område:</b>    | Bourgogne      |
| <b>Land:</b>      | Frankrig       |
| <b>Alkohol:</b>   | 14,0           |
| <b>Drue:</b>      | Chardonnay     |

Santenay er en ægte value for money kommune i Côte du Beaune.

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 elegant, sprød og feminin Bourgogne-stil, hvilket tydeligt smages i domainets Bourgogne Blanc.

Vinen er baseret på Chardonnay, som høstes ved håndkræft. Efter fermentering tilbringer vinen mellem en rum tid på franske fade, hvor af 25-40+% er nye. Vinen drives af sin delikate gyldne frugt, men pakkes ind i skønne fadnoter, som bidrager til kompleksiteten – en eminent Bourgogne Blanc!

### **Vinbeskrivelse:**

I glasset viser vinen en dyb gylden farve og op danser noter af citroner, gyldne æbler, mineraler, vanilje og let note af nødder. På pallet mødes man af en cremet mundfølelse med flot bagvedliggende syre og en genspejling af aromaerne fra duften. Perfekt til cremede fiskeretter eller fyldige vegetarretter.

### **Druesammensætning:**

Chardonnay



### **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.