



Pouilly Loche 2020

Producent:	Domaine Sébastien Giroux
Område:	Bourgogne
Land:	Frankrig
Alkohol:	13,5
Drue:	Chardonnay

Sølle 1 hektar ejer Sébastien Giroux i den sjældne og beskedne appellation, Pouilly-Loché (kun 34 ha), hvor denne mineralske Bourgogne-vin er høstet fra.

Domaine Giroux er et forholdsvis nyt, fremadstormende domæne i Mâconnais, hvor Sébastien Giroux med hårdt arbejde og hysterisk præcision frembringer elegante og terroirtro vine. Med en forhistorie som racerkører, hvor præcision og perfektionisme er et must, har Sébastien med disse egenskaber på rekordtid formået at producere fokuserede vine, hvor man virkelig får god Bourgogne til prisen.

Markerne tæller ca. 40 år gamle vinstokke, som dyrkes efter økologiske (under certificering) og for nogles tilfælde også biodynamiske principper.

Vinificeringen foregår på ærketraditionel vis med så lidt indblanding som muligt, hvilket er ensbetydende med en naturlig, længerevarende og kølig, naturlig gæring efterfulgt af en 12 måneders lagring på gamle, store fade og efterfølgende 12 måneder på stål. Brugen af svovl begrænses desuden til et absolut minimum og sker kun i forbindelse med tapning.

Vinbeskrivelse:

2020 var ligesom 2019 en bragende årgang for hvidvin i Bourgogne, hvilket virkelig demonstreres af denne Pouilly-Loché, som virkelig formår at opveje frugtfulde med knivskarp balance.

Vinen åbner med indsmigrende og givende aromaer af citroner, citronskal, æbler, pærer, honningmelon, brioche og en stenet mineralsk undertone, mens den i smagen viser fyldig og samtidig kølig frugtintensitet, som holdes i skarp fokus af en forfriskende og sprællende syre.



Slutteligt fuldender den lange, mineralske finale denne afbalancerede, hvide Bourgogne med ynde.

En sjælden, hvid Bourgogne - hvor man virkelig får god valuta for skillingen.

Druesammensætning:

Chardonnay

Beskrivelse af producenten

Domaine Giroux er et forholdsvis nyt, fremadstormende domæne i Mâconnais, hvor Sébastien Giroux med hårdt arbejde og hysterisk præcision frembringer elegante og terroirtro vine fra Mâcon Fuissé, Pouilly-Loché og Pouilly-Fuissé.

Med en forhistorie som racerkører, hvor præcision og perfektionisme er et must, har Sébastien med disse egenskaber på rekordtid formået at producere fokuserede vine, hvor man virkelig får god Bourgogne til prisen.

Og mens priserne på vinene i den mere berømte del af Bourgogne efterhånden har opnået højder, hvor flertallet må melde pas - er det godt, at der findes alternativer som fx Mâconnais. Dette i særdeles hed her hos Giroux.

Domænet tæller små 7 ha, som drives efter økologiske (under certificering) og biodynamiske principper.

Vinificeringen foregår på ærketraditionel vis med så lidt indblanding som muligt, hvilket er ensbetydende med en naturlig, længerevarende og kølig fermentering efterfulgt af lagring på stål.

Hos Sébastien Giroux vil man ikke overgøre og sminke vinene unødigt;

Vinene skal være elegante - og så terroirtro som muligt.