



Savigny-Les-Beaune, Vieilles Vignes 2022

Producent: Benoit Girardin
Område: Bourgogne
Land: Frankrig
Alkohol: 13,0
Drue: Chardonnay

Girardins Savigny-Les-Beaune Vieilles Vignes er en dyb, hvid Bourgogne frembragt fra små 0,6 ha af domænets ældste Chardonnay-stokke på deres kalkstensholdige parceller i Savigny-Les-Beaune.

Benoit Girardin er en af Bourgognes unge kometer, hvis forfædre har lavet vin i generationer, men som nu har valgt at skabe sin egen identitet.

Benoits filosofi klar.

Han ønsker at lave vine af topkvalitet frembragt så naturligt som muligt med fokus på det hårde arbejde i marken og så lidt indblanding i vinifikationen som muligt. Terroirtro vine, der skal smage af deres oprindelse!

Typisk betyder det både selektering af druer i forbindelse med høst og ved ankomst til vineriet. Gæring på brugte fade - udelukkende naturlig gæring og dermed ingen brug af kulturgær. Der udøves kun mild ekstraktion for rødvinenes vedkommende. Lagring sker typisk med gærresterne for hvidvinene og generelt ved brug af fade med varierende alder og tapning ift månen (biodynamisk tilgang).

Girardins vine er ensbetydende med elegante, charmerende og ærlige vine, som bare smager af stedet, de kommer fra.

Vinbeskrivelse:

Benoit Girardins Savigny-Les-Beaune Vieilles Vignes er en dyb og seriøs hvid Bourgogne, hvor intense og indsmigrende aromaer af citrus, hvid fersken, hvide blomster, nødder, brioche og våde sten vælter op af glasset.



I smagen viser den lag på lag af frugt, som balanceres en så sprød syreprofil, at vinen står i imponerende balance, mens finalen med både længde og mineralitet skaber friskhed og lyst til endnu et glas.

En både finesserig og fokuseret hvid Bourgogne, som bør nydes ved 10-12 grader (ikke helt køleskabskold) og som sagtens kan lagres 3-7 år fra høståret.

Druesammensætning:

Chardonnay

Beskrivelse af producenten

At unge generationer brager frem for at skabe deres egen identitet, er Benoit Girardin et levende eksempel på.

I generation efter generation er Girardin-domænet gået i arv, før Benoit i 2020 overtog 8 ha fra det historiske domæne og nu har fået opfyldt sit ønske om at lave "sin egen vin."

Årgang 2020 er derfor domænets første årgang.

Inden da har Benoit ikke kun fået erfaring fra familiens domæne, men har desuden en uddannelse som vin-ønolog fra Beaune.

Markerne tæller appellationer som Santenay, Savigny-Les-Beaune, Chassagne Montrachet og Pommard, som står plantet med gamle vinstokke. Her er Benoits filosofi klar. Han ønsker at lave vine af topkvalitet frembragt så naturligt som muligt med fokus på det hårde arbejde i marken og så lidt indblanding i vinifikationen som muligt. Terroirtro vine, der skal smage af deres oprindelse!

Typisk betyder det både selektering af druer i forbindelse med høst og ved ankomst til vineriet. Gæring på brugte fade - udelukkende naturlig gæring og dermed ingen brug af kulturgær. Der udøves kun diskret ekstraktion for rødvinens vedkommende. Lagring sker typisk med gærresterne for hvidvinene og generelt ved brug af fade med varierende alder og tapning ift månen (biodynamisk tilgang).

Girardins vine er ensbetydende med elegante, charmerende og ærlige vine, som bare smager af stedet, de kommer fra.