



Santenay 2022

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

Fra 1,5 ha lerholdige marker med 30 år gamle vinstokke i [Santenay](#) kommer denne charmerende røde Bourgogne.

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).

Denne er 100% afstillet, spontangæret og har gennemgået en 25 dages lang maceration. Herunder mild ekstraktion, daglig pumpover og slutteligt lagret 18 måneder på brugte neutrale fade.

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

Vinbeskrivelse:

Benoit Girardins Santenay Villages er et smukt eksemplar af en Santenay, der med sin fløjlsbløde frugt og fantastiske balance charmer sig ind hos flertallet.



Vinen står med en transparent rød farve og indsmigrende, delikate aromaer af kirsebær, jordbær, roser, skovbund og krydderier.

Smagen følger smukt op, hvor frugten på elegant og fløjsblød vis ruller blidt over tungen, mens den saftige syre og bløde, diskrete tannin skaber imponerende balance.

En smuk Santenay, der bør nydes let afkølet - og som man (desværre) nemt kan komme til at drikke alt for hurtigt.

Druesammensætning:

Pinot Noir

Flaskehalsen:

94 point

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 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.