



## Bourgogne Pinot Noir 2022

|                   |                |
|-------------------|----------------|
| <b>Producent:</b> | Domaine Sorine |
| <b>Område:</b>    | Bourgogne      |
| <b>Land:</b>      | Frankrig       |
| <b>Alkohol:</b>   | 12,5           |
| <b>Drue:</b>      | 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.

Heriblandt denne prisvenlige Bourgogne Pinot Noir, som vi for første gang har fået hjem - og som bare giver god "Bourgogne-valuta" til prisen.

I Bourgogne-perspektiv er Sorine en forholdsvis ny producent, men dog fra en gammel vin-familie. Familien hører nemlig til en af de ældste i Santenay, men først i nyere tid er familien 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:**

Sorines Bourgogne Pinot Noir er en blød og charmerende Bourgogne-vin, som på delikat vis folder sig ud med indsmigrende aromaer af jordbær, hindbær, blåbær, kirsebær og skovbund.

I munden har den charmerende frugt, der med en silkeblød



tekstur smyger sig over tungen, før den middellange eftersmag med både syrefriskhed og bløde tanniner afslutter denne prisvenlige og afbalancerede Bourgogne-vin.

**Druesammensætning:**

Pinot Noir

Flaskehalsen:

**95 point**

**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.