



## Bourgogne Chardonnay 2022

**Producent:** Domaine Sorine  
**Område:** Bourgogne  
**Land:** Frankrig  
**Alkohol:** 12,5  
**Drue:** Chardonnay

Bag denne charmerende og sprøde Bourgogne-vin står familien Sorine. Nærmere betegnet er det i dag 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, men 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 sprød og særdeles elegant Bourgogne-stil. Sorine ønsker nemlig at producere terroir-tro og ærlige Bourgogne-vine. Derfor sker dyrkningen også 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. I kælderen bliver svovl kun tilsat i yderst begrænsede mængder, mens lagringen kun sker med en begrænset mængde nye fade.

### **Vinbeskrivelse:**

Sorines Bourgogne Blanc er en charmerende og sprød udgave af en prisvenlig, hvid Bourgogne.

Vinen fremstår lys gul og klar i farven med en forfriskende duft af citrus, hvid fersken, hvide blomster, honningmelon og en underliggende mineralitet.

I munden forekommer den blød og fokuseret med en sprød, forfriskende syre og en afbalanceret eftersmag med et dejligt



mineralsk strejf.

**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 er 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.