



Domaine de la Croisée Comtoise, Tradition 2021

Producent:	Domaine de la Croisée Comtoise
Område:	Jura
Land:	Frankrig
Alkohol:	12,5
Drue:	Poulsard, Pinot Noir, Trousseau

Domaine de la Croisée Comtoises 'Tradition' er en delikat og let rødvin frembragt fra forskellige parceller på druerne Poulsard, Pinot Noir og Trousseau.

Bag det 6 ha. store (lille) domæne står det unge par, Louis Bourdrel & Chloe Nardin, der med årgang 2021 producerede deres første årgang fra deres nye domæne, som før ejerskabet var navngivet Xavier Reverchon. På trods af sin unge alder har Louis efter sine studier i Beaune allerede høstet stor erfaring med ophold i både New Zealand, Bourgogne (hos Château de Meursault) og ikke mindst hos 1. Cru-slottet Château Haut Brion i Bordeaux.

Vindyrkningen foregår efter bæredygtige principper fra de klassiske Jura-sorter som Savagnin, Chardonnay, Trousseau, Pinot Noir og Poulsard, hvor målet er at frembringe terroirtro vine med stor elegance.

I kælderens foregår vinificeringen med så lidt indgriben som muligt. Dette medfører selvfølgelig naturlig gæring, typisk lagring på neutrale fade og udelukkende nænsom brug af svovl.

Vinbeskrivelse:

Resultatet her er en klassisk og uhyre letdrikkelig Jura-vin, som folk med hang til de mere "sprøde" rødvine vil tiljuble!

Vinen står med en transparent-rød farve og viser delikate, tiltalende aromaer af jordbær, ribs, the, urter og våde sten.

Smagen følger op med silkeblød, feminin frugt, frisk syre og en underliggende stenet finesse.



Druesammensætning:

Poulsard
Pinot Noir
Trousseau

Houlbergs Vinblog: **94 point**

Flaskehalsen: **94 point**

Beskrivelse af producenten

Små 6 ha ved Poligni i hjertet af Jura ejer det unge par Louis Bourdrel & Chloe Nardin, der med årgang 2021 producerede deres første årgang fra deres nye domæne, der under de tidligere ejere var navngivet Xavier Reverchon.

På trods af sin unge alder har Louis efter sine studier i Beaune allerede høstet stor erfaring med ophold i både New Zealand, Bourgogne (hos Château de Meursault) og ikke mindst hos 1. Cru-slottet Château Haut Brion i Bordeaux.

Vindyrkningen foregår efter bæredygtige principper fra de klassiske Jura-sorter som Savagnin, Chardonnay, Trousseau, Pinot Noir og Poulsard, hvor målet er at frembringe terroirtro vine med stor elegance.

I kælderen foregår vinificeringen med så lidt indgriben som muligt. Dette medfører selvfølgelig naturlig gæring, typisk lagring på neutrale fade og udelukkende nænsom brug af svovl.

Resultatet er klassiske, rene og særdeles elegante Jura-vine, hvor pris og kvalitet hænger virkelig flot sammen.