



Domaine de la Croisée Comtoise, Chardonnay 2021

Producent:	Domaine de la Croisée Comtoise
Område:	Jura
Land:	Frankrig
Alkohol:	12,5
Drue:	Chardonnay

Domaine de la Croisée Comtoises Chardonnay er en sprød og fokuseret Chardonnay, som kommer fra en mindre mergelholdig, sydeksponeret parcel ved Trias i Jura.

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 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.

Vinbeskrivelse:

Vinen står med en klar, strågul farve og viser friske og kølige aromaer af citrus, æbler, abrikos, brødkrummer og våde sten.

Smagen følger smukt op, hvor sprød og letløbende frugt balanceres af en saftig, fokuseret syrerygrad og en lang, præcis og nærmest saltet finale.



Druesammensætning:

Chardonnay

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.