



POUILLY-FUISSÉ "LE CLOS DE SOLUTRÉ" 2021

Art. nr 90146

Pris 0,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine Auvigue

Ursprung Bourgogne, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Chardonnay

Alkoholhalt 13%

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Smakrikt, nyanserat och friskt med fatkaraktär och toner av gula äpplen, gula plommon, hasselnöt, mineral, smör och örter. Lång eftersmak.

Tillverkning En femtedel av vinet är lagrat i 15 månader på jästfällningen i franska ekfat om 228 liter. Resterande vin är lagrat på jästfällningen i rostfria ståltankar.

Lagring En femtedel av vinet är jäst och lagrat på jällen i franska ekfat med regelbunden battonage.

Passar till Smakrika fisk- och skaldjursrätter gärna med smör- eller gräddsåser med citron, stekt kyckling, svamptoast, lagrad hårdost eller mjuka komjölkostar.

Information Familjen Auvigue är etablerade som vinproducenter i Mâconnais sedan 1629. Vinmakare är Jean-Pierre och Michel Auvigue. Familjen Auvigue äger idag totalt 6 hektar vingårdar inom Pouilly-Fuissé AOP, Mâcon AOP, Saint-Véran AOP, Bourgogne AOP. Man gör 45 olika viner och har varit en av pionjärerna med att vinifiera och buteljera varje unikt vingårdsläge för sig. De framställer sina viner på ett hållbart och småskaligt sätt med minimal påverkan, två av vingårdarna är eko-certifierade sedan mer än 20 år.



Om producenten DOMAINE AUVIGUE

Domaine Auvigue är beläget i Macon, närmare bestämt i hjärtat av Pouilly-Fuissé mitt emot den majestätiska kalkstensklippan Roche de Solutré som är klassat som ett viktigt, historiskt landmärke "Grand Site de France".

Namnet Auvigue omnämns som vinproducenter i Mâconnais sedan 1629. Grunden till den nutida vingården lades 1946 när Francis Auvigue beslöt sig för att bygga ett vineri i en gammal kvarn, Moulin du Pont, in Charnay-lès-Mâcon för att kunna vinifiera och buteljera sitt eget vin från vingården i Solutré. Sedan starten har man köpt till flera små vingårdar.

Familjen Auvigue äger idag totalt 6 hektar vingårdar inom Pouilly-Fuissé AOP, Mâcon AOP, Saint-Véran AOP, Bourgogne AOP. Man gör 45 olika viner och har varit en av pionjärerna med att vinifiera och buteljera varje unikt vingårdsläge för sig. De framställer sina viner på ett hållbart och småskaligt sätt med minimal påverkan, två av vingårdarna är eko-certifierade sedan mer än 20 år.

Domaine Auvigue drivs idag av tredje generationen genom barnbarnen Jean Pierre och Michel Auvigue.

Druvorna till Auvigue Saint-Véran "Les Chênes" 2017 kommer från vingårdsläget (lieu dit) "Les Chênes" i byn Davayé.