

Fumey Savagnin Ouillé

Hvitvin / Frankrike / Jura

Produsent: [Domaine Fumey Chatelain](#)

Årgang: 2021

Land: Frankrike

Distrikt: Jura

Område: Arbois

Drue: 100% savagnin

Veil. pris horeca: 335.89 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 419.9,-

EDP nr. : 5694054

SAP nr. : 9083333

Vinmonopol nr. : 15727701

Innhold:

Syre:5.9

Sukker:< 3

Alkohol:13 %



NYHET

Om produsenten

Domaine Fumey-Chatelain ble etablert i 1986 av Raphael Fumey og Adeline Chatelain. Fram til 1991 solgte Raphael og Adeline druene til Henri Maire, men etter et tungt frost-år valgte ekteparet å produsere sin egen vin med det lille de hadde av druer og har gjort det siden. De siste årene har deres sønn Marin Fumey sakte tatt over driften av vingården. Fumey-Chatelain eier rundt 17 hektar vinmark og Marin arbeider med å konvertere domaine og vinmarkene til økologisk-drift.

Det var ikke før april i 2020 at Marin var tilbake for fullt. Før han tok over foreldrenes domaine ønsket Marin å lære av de beste. Derfor har han brukt 6 måneder av året de siste årene i utlandet og har arbeidet blant annet i Australia, New Zealand og Syd-Afrika. Vinene til Fumey-Chatelain består av de tradisjonelle hvite og røde Jura-druene som Chardonnay, Savagnin, Trosseau, Poulsard og Pinot Noir. Domaine praktiserer en «hands off»-vinmaking stil og spontan fermenterer all vin. De fleste vinene lagres i store gamle fat og er ufiltrerte.

Vinifikasjon

Spontanfermentert på ståltank. 11 måneder lagring på gamle eikfat som toppes opp for å forhindre oksidasjon (ouille).

Smaksbeskrivelse

Lett gyllen, grønnskjær. Mineralpreget duft. Konsentrert, frisk med god vekt og syrlig lang avslutning.

Passer til

Lyst kjøtt, Ost, Aperitiff/avec