

Dom de la Cras Bourgogne Blanc

Hvitvin / Frankrike / Burgund

Produsent: [Domaine de la Cras](#)
Marc Soyard
Årgang: 2022
Land: Frankrike
Distrikt: Burgund
Område: Bourgogne
Drue: 100% chardonnay

Veil. pris horeca: 359.95 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 449.9,-
EDP nr. : 9084799
SAP nr. : 9084799
Vinmonopol nr. : 17050401

Innhold:
Syre:5.9
Sukker:0,8
Alkohol:12,5 %



SPONTANFERMENTERT

UFILTRERT

Om produsenten

Marc Soyard er en av de mest talentfulle og hardtarbeidende unge Vignerons i Burgund. Det var i hvert fall det byen Dijon trodde da de valgte Marc å dyrke 8 hektar historisk æret, men uflidd vingård like utenfor byen i Coteaux de Dijon. Byen valgte å beskytte en stor del av jordbruksarealet i stedet for å se at det ble fortært av Dijon -utbredelsen, og annonserte for unge jordbrukere (inkludert unge Vignerons uten familie forbindelse til vin) for å ta utfordringen. Marc søkte, han ble valgt, laget vanvittig god vin, som vi kjøpte og nå bringer til deg. Og faktisk er det ikke så mye mer å tilføre.

Marc lærte håndverket sitt formelt på Beaunes Lycée Viticole, og fikk virkelig skitt under neglene på Vins Des Viennes négociant -prosjektet i Rhône (under de super talentfulle øynene til Pierre Gaillard, Francois Villard og Yves Cuilleron) og sist med Jean Yves Bizot (ektemann til en annen av Burgundys naturlige vinpionerer, Claire Naudin) på Domaine Bizot. Kanskje ikke overraskende var det Marcs tid med Domaine Bizot som hadde størst innvirkning, og vinene hans viser en behendighet og renhet som bare er forbundet med den aller beste organiske vindyrking og den nye bølgen av lav-fi, tradisjonell vinproduksjon.

Vinifikasjon gjøres med natur gjær, med élevage i en blanding av nye og gamle fat. Marc eksperimenterer ofte med forskjellige tresorter som kastanje og akasie.

Smaksbeskrivelse

Strågul. Frisk duft av sitrus, smørblomst og grønne epler. Frisk, preg av sitrus, blomster og smørtoner. Hint av ristet brød i avslutning.

Passer til

Lyst kjøtt, Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk