

Fumey Chatelain Arbois Chardonnay

Hvitvin / Frankrike / Jura

Produsent: [Domaine Fumey Chatelain](#)

Årgang: 2023

Land: Frankrike

Distrikt: Jura

Område: Arbois

Drue: 100% chardonnay

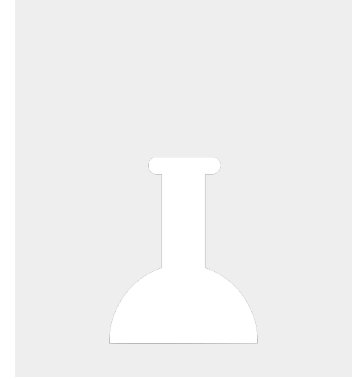
Veil. pris horeca: 307.12 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 379.9,-

EDP nr. : 9088749

SAP nr. : 9088749

Vinmonopol nr. : 15728001



Innhold:

Syre:5.9

Sukker:< 3

Alkohol:12,5 %

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, Savignin, 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.

Smaksbeskrivelse

Lys gyllen, grønnskjær. Mineralsk aroma med sitrus, lys tropisk frukt, floral med urter. Tørr, lang, mineralsk med sitrustoner, salt og lang, urtepreget ettersmak.

Passer til

Lyst kjøtt, Aperitiff/avec, Skalldyr