

Fumey Chatelain No Sin Tou Tsefs

Rødvin / Frankrike / Jura

Produsent: **Domaine Fumey**

Chatelain

Årgang: 2023

Land: Frankrike

Distrikt: Jura

Område: Arbois

Drue: 50% pinot noir, 25%

poulsard, 25% trousseau

(merenzao)

Veil. pris horeca: 299.12 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 369.9,-

EDP nr. : 9088750

SAP nr. : 9088750

Vinmonopol nr. : 15728101



Innhold:

Syre:5.9

Sukker:< 3

Alkohol:12 %

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

Rød. Rød frukt, bringebær, jordbær. Ren og saftig, middels fyldig og god konsentrasjon.

Passer til

Lyst kjøtt, Småvilt og fugl, Storvilt