

Savigny-lès-Beaune Blanc 2023

Domaine de Bellene

Oplev rendyrket Bourgogne-magi med Savigny les Beaune Blanc 2023 fra Domaine de Bellene.

For her er tale om en yderst imponerende hvid Bourgogne fra Nicolas Potel og Domaine de Bellenes kyndige hænder, skabt på druer fra vinstokke, der i gennemsnit er 40 år gamle. Med en nøjagtig fadlagring opnår vinen en blomstret og tropisk stil med nuancer af bløde frugter og et strejf af krydderier, der gør den højst indbydende.

Savigny les Beaune Blanc er fremstillet på 100 % Chardonnay, og druerne er dyrket på fire forskellige parceller, der er fordelt på 1,7 hektar i Savigny-Les-Beaune. Byen ligger i en sidedal nordvest fra én af Bourgognes største byer, Beaune. Savigny-les-Beaune er anerkendt som én af de kommuner i Bourgogne, der producerer mest højkvalitets vin. Det skyldes, at dalen langs Rhoin-floden er velsignet med utroligt mange sydvendte skråninger, som er altafgørende for, at stokkene får den optimale mængde af solskinstimer i Bourgogne.

Det er desuden vinstokke med en god alder, som leverer druerne, for stokkene har som nævnt i gennemsnit stået i 40 år på de sydøstvendte skråninger, der strækker sig ud i landskabet i 320 meters højde over havets overflade.

Druerne høstes ved håndkraft og vinificeres i ståltanke. Herefter lagrer de i ca. 12 måneder i en kombination af egefade, der er henholdsvis 450 og 600 liter store. I 2023-årgangen er der anvendt en lidt højere andel af nye fade (30 %) og det medvirker til den afrundede og komplekse smag.

Vinen er behageligt blomstret og i god balance med sin fint definerede syre og tropiske noter af ananas og guava samt et strejf af krydderier.

Land	Frankrig
Område	Bourgogne
Alkoholprocent	14%
Indhold	0.75 cl.

Vintype	Hvidvin
Druer	Chardonnay

David Lawrason - Wine Align
92 point
Tim Atkin MW
91 point