



Savigny les Beaune Blanc 2019

Domaine de Bellene

Savigny les Beaune Blanc 2022 fra Domaine de Bellene har aldrig været bedre.

Denne imponerende hvide Bourgogne fra Nicolas Potel og Domaine de Bellene er 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. Savigny les Beaune Blanc er således endnu en understregning af, at Domaine de Bellene er et helt igennem fantastisk Bourgogne-hus.

Nicolas Potel er i en klasse for sig selv med sine fornemme Bourgogne-vine. Savigny les Beaune Blanc er fremstillet på ren 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 høj kvalitets vin. Det skyldes, at dalen langs Rhoin-floden er velsignet med utroligt mange sydvendte skråninger, som er altafgørende for at kunne få at stokkene får den optimale mængde af solskinstimer, i Bourgogne.

Det er desuden vinstokke med en god alder, som leverer druerne, for stokkene har 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. 10 % af fadene er nye, og det medvirker til den komplette 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	75 cl.
Vintype	Hvidvin
Druer	Chardonnay