

Saint Aubin Premier Cru En Remilly 2024

Domaine Alain Chavy

Mineralsk og elegant Premier Cru fra Alain Chavy.

Denne elegante Saint-Aubin er skabt på en mark, som Alain Chavy selv plantede i den stenede jord i En Remilly – et terroir, der i dag leverer vine med imponerende karakter og renhed. På trods af de vanskelige dyrkningsforhold i begyndelsen, er resultatet blevet en hvid Bourgogne med masser af dybde og finesse.

Duften byder på friske citrusnoter og stenfrugter, smukt afrundet af strejf af brioche, smør og ristede mandler. I munden er vinen mediumfyldig med en livlig syre og cremet tekstur. Den smøragtige rundhed balanceres elegant af friskhed, og eftersmagen er lang og vedvarende med nuancer af citrus og fine strejf af toast.

Vinen er modnet 12 måneder på franske egetræsfade, heraf 30 % nye fade, hvilket tilføjer kompleksitet og finesse uden at overdøve frugten.

En raffineret hvid Bourgogne, der stråler af både præcision og charme – perfekt til alt fra cremede skaldyrsretter til fjerkræ og modne oste.

Land	Frankrig
Område	Bourgogne
Alkoholprocent	12.5%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Hvidvin