

Chardonnay Arbois Blanc



**MINIMALNA
TEMPERATURA** 10.00 st.C

KRAJ Francja

REGION Jura

APELACJA Arbois AOP

SZCZEP Chardonnay

**ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU** 14,0 %

RODZAJ Wytrawne

KOLOR Białe

POJEMNOŚĆ 750 ml

Aromat:

Świeży i precyzyjny, z nutami cytryny, skórki cytrusowej i zielonego jabłka. W tle pojawiają się delikatne akcenty ziołowe, kredowe i lekko redukcyjne.

Smak:

W ustach soczyste i lekko mięsiste, z wyrazistą kwasowością oraz kredową strukturą. Cytrusową świeżość uzupełniają słona mineralność i długi, delikatnie ziołowy finisz.

Potrawy:

Deska serów, tłuste ryby

Więcej informacji:

Arbois Blanc 2023 powstaje w 100% ze szczepu Chardonnay. Winogrona pochodzą od zaprzyjaźnionych winiarzy z Arbois. Wino fermentuje spontanicznie, nie jest klarowane ani filtrowane. To świeża, precyzyjna i mineralna interpretacja jurajskiego Chardonnay.

Domaine De Saint Pierre

DOMAINE
DE SAINT PIERRE

Fabrice Dodane studiował enologię w Beaune. Przez kilka lat pracował w spółdzielni winiarskiej w Pupillin, zanim w 1989 roku objął stanowisko winemakera i menedżera w Domaine de Saint Pierre. W 2011 roku, w wyniku przedwczesnej śmierci właściciela, udało mu się wykupić posiadłość. Od tego czasu poszerzył areal winnic – obecnie uprawia 7,5 hektara w apelacjach Arbois i Côtes du Jura. Proces przechodzenia na uprawę ekologiczną rozpoczął w 2002 roku, a w 2008 roku winnice uzyskały certyfikat Ecocert.

Od 2012 roku znacząco dopracował swój styl winifikacji, rezygnując z użycia siarki, z wyjątkiem sytuacji absolutnie koniecznych. Wszystkie jego wina fermentują wyłącznie na naturalnych drożdżach – czerwone w stalowych zbiornikach, a białe w dębowych beczkach o pojemności 400–600 litrów. Białe wina dojrzewają metodą tradycyjną „sous voile” (oksydacyjnie) lub metodą „ouillé” (uzupełnianie, w stylu burgundzkim). Ze względu na minimalne użycie siarki, wina zazwyczaj przechodzą fermentację malolaktyczną.

W ostatnich latach, z powodu coraz mniejszych zbiorów w Jurze wynikających z wiosennych przymrozków, Fabrice poszerzył swoje horyzonty, zaczynając kupować winogrona od zaprzyjaźnionych winiarzy, pracujących według jego rygorystycznych standardów – zarówno w Jurze, jak i poza nią. Le Dos d'Chat to jego linia win „glou glou” – lekkich, soczystych, bardzo pijalnych. Są one w większości winifikowane z całych kiści, z absolutnym minimum siarki.