



SAINT-JOSEPH BLANC 2020

Art. nr 1030223

Pris 335,50 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine Jean-Claude Marsanne

Ursprung Saint-Joseph, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Marsanne

Alkoholhalt 14%

Sortiment Restaurang

Karaktär Generösa toner av aprikos och mogen gul frukt och ett floralt stråk. Ett komplext och fylligt vin med läskande fräschör.

Tillverkning Druvorna pressas långsamt som hela klasar och musten klarifieras genom gravitation under 12 timmar. Alkoholjäsningen ägde rum i neutrala tonneaux med enbart den naturligt förekommande jästen, och efter 6 veckor flyttades vinert över på mindre fat för vidare lagring.

Lagring Vinet lagrades 11 månader på äldre franska ekfat om 228 liter innan det buteljerades utan filtrering och med enbart en liten dos sulfiter.

Om producenten

Familjen Marsanne har odlat druvor i Saint-Joseph under flera generationer, men sålt dessa till andra egendomar, huvudsakligen Jean-Louis Chave. Under Jean-Claudes ledning började dock familjen buteljera som egen domaine. Produktionen var ursprungligen endast för privat konsumtion och viss försäljning på gården, men har under de senaste 10-15 åren vuxit och numera buteljeras nästan hela skörden från familjens 6 hektar som de egna domainevinerna.

Vingårdarna består av mycket gamla rankor som har en snittålder om 80 år vilket ger druvor med bra koncentration tack vare det lägre vattenupptaget och djupt rotade rötter. Vingårsarbetet är ekologiskt och vinifikationen traditionell med jäsning i öppna kar och manuell nedtryckning av skalmassan och relativt lång macerationstid för att utvinna struktur ur druvorna. Lagring sker nästan uteslutande på gamla fat av varierande storlek.

