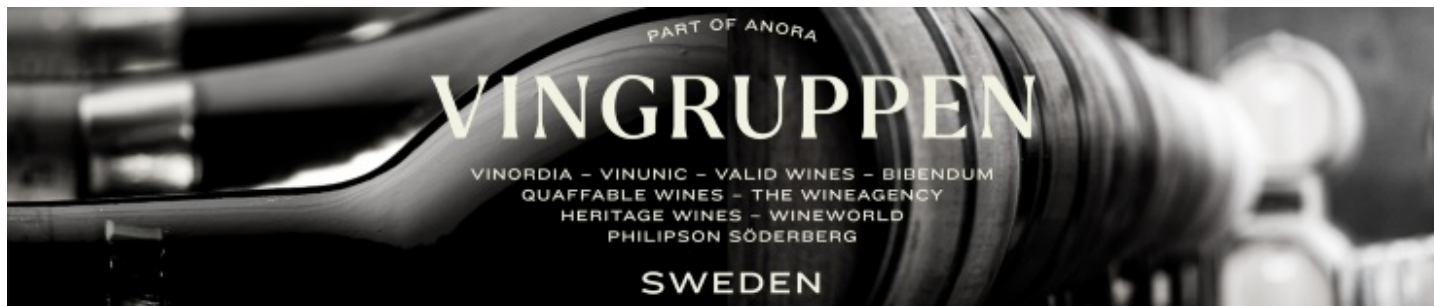




TRIENNES LES AURÉLIENS BLANC 2024

Art. nr 50055

Pris 163,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine de Triennes

Ursprung IGP Méditerranée, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Viognier , Ugni Blanc , Chardonnay ,
Grenache Blanc , Rolle

Alkoholhalt 13,5%

Restsocker 0,8 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Nyanserad, fruktig, något kryddig doft med inslag av solmogna citroner, persika, vita blommor och en nyanserad ton av fat. Smakrik, torr, mycket frisk och fruktig smak med inslag av mineral, citrus, persika och gula plommon.

Tillverkning Musten jäsas till lika delar i ståltankar för fräschör och 228 liters ekfat från Domaine Dujac för komplexitet och rundare textur.

Lagring Efter jäsningen får vinet mogna på sin jästfällning i sina respektive kärl under 6–7 månader innan blandning och buteljering.

Passar till Serveras till rätter av fisk och skaldjur, ljust kött eller fågel.



Om producenten

DOMAINE TRIENNES GIFTER IHOP SÖDRA FRANKRIKE OCH BOURGOGNE

Jacques Seysses från Domaine Dujac och Aubert de Villaine från Domaine de la Romanée-Conti är två av vinvärldens verkliga superstjärnor, berömda för sina viner från Bourgogne. Tillsammans med vännen Michel Macaux från Paris sökte de nya utmaningar och gav sig på jakt efter vinmark med rätt förutsättningar. Resultet blev Domaine Triennes, en egendom i departementet Var i Provence som ursprungligen hette Domaine du Logis-de-Nans. Domaine Triennes är uppkallat efter den antika romerska vinfesten Trienna, men Tri syftar också på trion av delägare.

Att Domaine Triennes skulle bli något alldeles extra stod snart klart för världens vinintresserade. De 46 hektaren ligger öster om Aix-en-Provence med odlingslotter i sydsluttningar på upp till 450 meters höjd mellan bergen Sainte-Baume och Mont Aurélien som erbjuder ett svalt mikroklimat. Här finns kalkrika jordar för Chardonnay, precis som hemma i Bourgogne och järnrik lera för rödvinsdruvorna, som i Saint Emilion.

De nya ägarna gjorde omgående stora investeringar både i vinanläggningen och vingårdarna. På de gamla stockarna av Cinsault ympade man in Chardonnay, Viognier, Cabernet Sauvignon, Merlot och Syrah, sänkte skördeuttaget och införde täckgrödor mellan vinraderna. Man lade också om till hållbar odling och 2014 blev egendomen eko-certifierad. En del av vingården odlas också efter biodynamiska principer.

Idag sköts Domaine Triennes av Jaques Seysses son Jeremy och all nedlagd möda har verkligen givit resultat. Domaine Triennes har förvandlats till en av Sydfrankrikes toppegendomar. Här är det långt från Grand Cru-klassningar, men trots enkla ursprungsbeteckningar som Vins de Pays du Var eller IGP Méditerranée levererar Domaine Triennes extremt prisvärda kvalitetsviner: Vitt och rosé med fräschör och finess som är ovanlig i området och strukturerade röda viner med komplexitet, elegans och mogen frukt som aldrig blir tungfotad.