

Saint Aubin Blanc 2024



Druesort:	Chardonnay
Smagsprofil:	Mineralsk, diskret fad
Vinstokkes alder:	Mellem 10 og 40 år
Alkoholindhold:	12,5%

Vinen

Næsen er præget af noter af hvide blomster. I munden viser vinen smøragtige aromaer, kombineret med en smuk friskhed og et strejf af ristede nuancer, som vil begejstre enhver vinelsker.

Efter manuel høst sorteres druerne på et vibrerende sorteringsbord, som fjerner tørre bær, blade og stilke. Et andet sorteringsbord bruges til at udskille grønne, beskadigede eller sundhedsmæssigt uperfekte druer.

Druerne presses med lavt tryk for at undgå risiko for oxidation.

Gæringen starter naturligt og langsomt ved hjælp af indfødte gærstammer. Vinen kendetegnes ved dens intense farve, som nogle gange kan få et gyldent skær, selv i en ung alder. Årsagerne er mange: høstdato, klimaændringer, omrøring af bundfaldet samt vinstokkenes alder. Chardonnay-vinene lagres i 12 måneder på 350- liters fade hvilket giver friskhed, mens omrøring af bundfaldet tilføjer fylde og volumen.

Assemblagen foretages før aftapning for at opnå en smuk balance mellem friskhed og fylde.

Velegnet som aperitif. Kan også nydes til salat med varm gedeost eller til fisk med hollandaise.

Kan nydes i sine første år og frem til 5 år fra høståret.

Anbefalet serveringstemperatur: 12-14 C