

# Vinoplevelser

## Saint Aubin Sur Gamay, 3/4 ltr.

Domaine Bernard Moreau, Premier Cru



Huset, der ligger i Chassagne-Montrachet, hører absolut blandt de mindre ejendomme i Bourgogne. De kun 9 ha vinmarker, man har til rådighed, giver en årlig produktion på 50.000 flasker.

Ejendommen ledes i dag af Alex Moreau, fjerde generation i familiefirmaet og vinuddannet i både Australien og New Zealand. Alex Moreau lægger stor vægt på, at jorden og omgivelserne taler deres eget sprog i vinene, så han prøver så vidt muligt at dæmpe brugen af nye fade. Dette medfører, at cirka 30% af gæringen foregår på ståltanke ved en temperatur lige under 20 grader. Den lave temperatur er med til at forlænge gæringen, hvilket trækker flere naturlige aromaer ud af druerne, som således ikke dæmpes eller ligefrem overdøves af for voldsom anvendelse af egetræsfad.

Husets stil er meget autentiske frugtrige vine, der allerede er meget åbne og tilgængelige i en forholdsvis ung alder.

Saint-Aubin ligger i baglandet til de kendte hvidvinsområder Puligny-Montrachet og Chassagne-Montrachet. Klimaet i Saint-Aubin er relativt køligt, og årgangens beskaffenhed er af meget stor betydning, da selv små temperaturvariationer i dette kølige område gør forskellen mellem en varm og en kold årgang. De hvide vine kan, når de er bedst, minde om vinene fra Chassagne- og Puligny-Montrachet og det til en helt anden pris.

**Leverandør**  
Domaine Bernard Moreau

**Land**  
Frankrig

**Område**  
Bourgogne

**Underområde**  
Côte de Beaune

**Type/Farve**  
Hvidvin

**Drue**  
100% Chardonnay

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Viognier / Chardonnay

**Serveringsforslag**  
Skaldyr  
Fisk - lys

**Vinifikation**  
Druerne håndplukkes og lægges i temperaturkontrollerede tanke, hvor gæringen sættes i gang. Når 30% af gæringen er gennemført, flyttes vinen over på 25% nye vinfade. Her afsluttes gæringen for at integrere fadet perfekt i vinen. Når gæringen er afsluttet, tilbringer vinen yderligere 11 måneder i fadet, hvor den løbende omrøres.

**Smagekommentarer**  
Ren og finesserig duft. Smagen har stor mineralitet og fin syre, der bringer balance i vinen i forhold til frugten.

**Alkohol**  
13,50%

**Proptype**  
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN