

Domaine Prieur-Brunet

Santenay Blanc



Årgang: 2018
Produsent: Domaine Prieur-Brunet
Produktnavn: Santenay Blanc
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Santenay

Syre: 3,7 g/l
Sukker: 1,8 g/l
Råmateriale: Chardonnay 100 %

Farge: Strågul
Duft: Fruktdrevet nese med gule epler, sitrus, eksotisk frukt samt hint av toast og vanilje fra fatlagring.
Smak: Rikt anslag med fruktkarakter som på nesen. Fin fylde og flott mineralitet i balansert avslutning.

Jordsmonn: Kalkholdig leirjord
Vinmark: Druene kommer fra forskjellige vinmarker. En del kommer fra toppen av åssiden Santenay-le-Haut og en del fra eden nederste delen, i nærheten av vinmarken Passetemps.

Vinifikasjon: Druene håndplukkes og avstilkes før forsiktig pressing og gjæring på fat (1/3 ny eik).

Lagring: Vinen ligger ca. 15 mnd. på fat med bunnfall med bâtonnage.

Lagringspotensial: 5-10 år fra årgangen

Str.(cl.): 75

Serveringstemperatur: 10-12 grader

Passer til: Rike fiskeretter, hummer og sjøkreps fra grillen, lokale oster

Skanlog nr: 9068722

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: 5763867

Vinmonopolpris: 399,90

Vinmonopol nr: 12971601

Horecapris eks. mva: 328,42

