

Domaine Prieur-Brunet, Santenay Blanc 1. Cru - Clos Rousseau, Bourgogne, Côte de Beaune

Bourgogne

Domaine Prieur-Brunet

I 2017 erhvervede Maison Louis Jadot sig den historiske Côte de Beaune ejendom, Domaine Prieur-Brunet, der blev etableret i 1804, og igangsatte en omfattende og tiltrængt revitaliseringsproces. Domaine Prieur-Brunets samlede jordbesiddelser på omkring 25 ha havde Santenay-appellationen som naturligt omdrejningspunkt og foruden enkelte besiddelser i Meursault, er det fortsat herfra langt hovedparten af vinene i dag kommer. Domaine Prieur-Brunets 1. Cru mark i Santenay, deres cirka 5 ha store mark Maladière, er forsat huset stolthed og fineste eksponent for ejendommen. Et omfattende genbeplantningsprogram er igangsat og vil forsætte de kommende mange år. Al arbejde på marker og i kældre varetages nu af Louis Jadots team med samme nidkærhed og præcision, som gælder for alle husets øvrige vine og besiddelser. Der er således næppe nogen tvivl om, at et betydeligt kvalitetsløft er under opsejling. De første tegn på forbedringer står allerede lysende klare.

Vinen

Druerne til Domaine Prieur-Brunets Santenay Blanc 1. Cru – Clos Rousseau kommer fra en 0,22 ha parcel i appellationens sydlige del nær Maranges. Med sin sydøstvendte eksponering midt på skråningen modner druerne tidligere end markerne mod øst tættere på landsbyen. Jordbunden er kalk- og mergelholdig, hvilket bidrager til vinens friskhed og mineralitet.

Santenay Blanc 1. Cru – Clos Rousseau er gæret i små egefade med efterfølgende 12 måneders lagring inden aftapning på flaske.

Vinifikation:	Gæring i egefade med efterfølgende lagring i 12 måneder.
Smagenoter:	Santenay Blanc 1. Cru kommer fra en lille parcel i appellationens sydlige del. Her er jordbunden er kalk- og mergelholdig, hvilket bidrager til vinens friskhed og mineralitet.
Anbefales til:	Ost, Fed fisk, Stærk krydret mad, Lyst fjerkræ, Mager fisk



Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1020175
Område:	Frankrig, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13 %

Potentiale:	Op til 10 år fra høsttidspunktet
Kategori:	Frugtrig og fyldig