



www.amkanordic.com

Jaffelin Saint Aubin 1er CRU SUR GAMAY



Producent Maison Jaffelin
Ursprung Bourgogne, Frankrike

Varunummer 5390001
Druva Chardonnay

Alkoholhalt 13%
Sockerkhalt 0,2 gram / liter

Storlek 750 ml
Antal/kolli 6
Förslutning Naturkork

Smakbeskrivning Torrt och fylligt vitt vin med tydligt inslag av rostade fat, päron, citrus och mineral. Lång, frisk och elegant eftersmak.

Passar till Aperitif, skaldjur, fisk och vegetariskt.

Vinifikation I hjärtat av Côte des Blancs, mellan Chassagne och Puligny, ligger den lilla byn Saint-Aubin. Byn är känd för fantastiska viner till överkomliga priser. Druvorna är skördade för hand och vinet jäser i franska barriquer om 225 liter varav 40% är nya. Vinet har slutligen vilat 13 månader på ekfaten, med regelbunden omrörning av jästfällningen, innan filtrering och buteljering.

Om producenten Jaffelin grundades år 1816 av bröderna Charles & Henri som båda var helt dedikerade till Bourgogne. De övertog snart de gamla vinkällarna under kyrkan i Beaune, där vin till biskopar och kardinaler vilat i århundraden.

I modern tid renoverades vinkällarna totalt 2004, nu med modern utrustning för vinframställning och ekfat för vinlagring.

Med tillgång till flertalet olika "crus" i Bourgogne är Jaffelins källare fyllda med viner från berömda vingårdar. Jaffelins viner är generellt sett rika på frukt och frisk naturlig syra.