



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Bourgogne Chardonnay Cuvée Roche 2017

PRODUCENT:	Domaine Gouffier	DRUVA:	Chardonnay
HEMSIDA:	www.domainegouffier.fr	ALKOHOL:	12.5 %
OMRÅDE:	Bourgogne, Frankrike	SOCKER:	
JORDBRUK:	Sustainable, ej certifierad	SYRA:	
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

DOFT: Friska aromer från citron.

SMAK: Mineralisk, frisk syra med djup fruktsmak och lång finish.

VINIFIERING: Manuell plockning, noggrann selektering av druvorna. Musten handpressas försiktigt, jäsning på ekfat, 228-400 liters fat, varav 20 % är nya fat, från Vosgesregionen. Dessa bidrar med frukt och struktur. Fat från Tonnellerie bidrar till det aromatiska inslaget. Jordmånen består av slam och lera. Namnet Roche är kopplat till den mineralitet som är tydlig i vinet. Året gav välbalanserade viner med mycket frukt.

LAGRING: 12 månader i 228 liters ekfat.

OM PRODUCENTEN

Domaine Gouffier grundades i mitten av 1700-talet av Charles de Saint-Rapt. Vingården är belägen i Fontaines, intill Mercurey och Rully. Under 1950-talet utökades arealen av Madeleine Gouffier. Hennes son, Jérôme, ärvde egendomen 1993. Sedan 2012 drivs egendomen av Gouffiers granne, Frédéric Gueugneau. Idag vinifieras 22 cuvées, från hela Côte Chalonnaise. Man arbetar mycket metodiskt och kvalitetsdrivet i vingårdarna med mekanisk bekämpning av ogräs, beskärning och begränsat skördeuttag. Målet är att få ut det absolut bästa från druvorna. De väljer endast de bästa producenterna av fat och kork. Eftersom vinerna inte filtreras lägger man särskild omsorg på hygien i vineriet. Arbetet resulterar i viner som visar upp det absolut bästa området kan erbjuda.

