



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Rully 1er cru Raborcé 2018

PRODUCENT:	Domaine Gouffier	DRUVA:	Chardonnay
HEMSIDA:	www.domainegouffier.fr	ALKOHOL:	13.5 %
OMRÅDE:	Bourgogne, Frankrike	SOCKER:	0.4 g/l
JORDBRUK:	Sustainable, ej certifierad	SYRA:	
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

DOFT:	Eleganta aromer av apelsinblom och mandarin.
SMAK:	Ett fylligt, mineraliskt vin med toner från citrus och persika. Elegant avslut.
VINIFIERING:	Manuell plockning, noggrann selektering av druvorna. Musten handpressas försiktigt, jäsning på ekfat, 228-400 liters fat, varav 25 % är nya fat.
LAGRING:	Vinet har lagrats 12 månader, största delen gamla fat. Buteljering utan filtrering.

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.

