



Domaine Stéphane Tissot
**Arbois Chardonnay Les
Graviers Magnum 2017**

Frankrike, Jura

BIODYNAMISK

Druer: 100% Chardonnay

Karakteristikk: Lys strågul. Dyp, røykfylt mineralsk duft med innslag av krydder og nøtter. Smaksrik og frisk vin med stor kompleksitet og konsentrasjon. Lang ettersmak. Typisk røykfylt og aromatisk Jura-mineralitet. Passer til smaksrike retter av fisk og skalldyr: breiflabb, kveite, sjøkreps eller hummer.

Om vinen: 7 ulike parseller karakterisert ved et lag av 'grusete' leirkalk fra Bajocien under et tynt Lias-leirelag. Biodynamisk dyrkede druer, bruk av egen kompost. Ploging. Manuell innhøsting. Kun bruk av naturlig gjær. 16 mnd fatlagring, 1/3 nye fat.

Om produsenten: Stéphane Tissot og Jura - hvor skal man begynne? I denne lille og ukjente, men likevel så mangfoldige vinregionen er Stéphane en av de mest dynamiske og utadvendte produsentene.

I ham har denne landsdelen funnet en ambassadør for noen av de mest egenartete og spennende vinene Frankrike kan by på – Vin Jaune og Vin de Paille, via aromatiske og matvennlige rødviner på druene Trousseau og Poulsard, til elegante og komplekse musserende viner samt moderne og mineralske chardonnay-viner, blant annet i flere distinkte enkeltvinmarksvarianter. I det hele tatt – Stéphane kan uten problemer vinsette en mangeretters meny! Domainets 30 ha med vinmarker drives i dag biodynamisk, i utgangspunktet av pragmatiske årsaker. Stéphane ser at disse metodene virker: Sunnere vinplanter gir bedre viner, blant annet fordi biodynamien gjør det mulig å gjære vinen utelukkende ved den naturlige gjæren. Men også fordi sunne druer gir sunt bunnfall, slik at vinen kan lagre lenge på bunnfallet - det gir rikere og mer komplekse viner.

Produsentens hjemmeside: www.stephane-tissot.com

Fylde:  **Friskhet:**  **Sødme:** 

Inneholder sulfitter

Størrelse: 1,5 L **V-nr:** 10400905 **Veil. pris ink mva:** 819,90
Alkohol: 13,5 % **Utvalg:** BU



3561011700145

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Les mer på helsenorge.no