

Domaine Saint-Cyr La Galoche Blanc

Hvitvin / Frankrike / Burgund

Produsent: [Domaine Saint Cyr](#)

Årgang: 2022

Land: Frankrike

Distrikt: Burgund

Område: Beaujolais

Drue: 100% chardonnay

Veil. pris horeca: 159.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 199.9,-

EDP nr. : 5021761

SAP nr. : 9056378

Vinmonopol nr. : 8202001

Innhold:

Syre:4.7

Sukker:< 3

Alkohol:13 %



ØKOLOGISK

Om produsenten

Vinhuset ble grunnlagt av Jacqueline og Michel Saint-Cyr i Bellevue i Anse i den sørlige delen av Beaujolais i 1963. Det måtte de første årene legges ned mye arbeid i replanting og omstrukturering i vinmarkene, og først på 1980-tallet var arbeidet ferdig. Siden 1989 har familien laget viner med miljøsertifiseringen «Terra Vitis».

I 2007 begynte Saint-Cyr å tappe viner fra enkeltkommuner og -vinmarker separat, og året etter tok sønnen Raphaël over vinhuset. Med ham har det skjedd en formidabel utvikling av vinene. Ettersom så mange av vinmarkene ble plantet på 1960-tallet, får Raphaël mye av druematerialet fra gamle vinstokker, noe som tilfører kompleksitet i vinene. Han har også lagt om arbeidet i vinmarkene til økologisk drift (samtlige er AB-sertifisert siden 2012), i tillegg til at han har tatt i bruk flere biodynamiske prinsipper.

Vinmarkene ligger i Anse, og er sør- og sørøstvendte med gode solforhold og leire- og kalkrikt jordsmonn. Saint-Cyr mener at deres økologiske tilnærming i vinmarkene beskytter mot sykdommer, og lar det vokse gress mellom vinrankene for å øke det biologiske mangfoldet og forhindre erosjon.

Alle vinene har nylig fått nytt design, og fremover blir det mer fokus på deres Cru-viner, samt «La Galoche»-serien med friske og fruktige viner som er tilgjengelige som helt unge.

Mer om vinen

Vinstokker som er 30 år gamle.

Vinifikasjon

Modnet 6 måneder på ståltank. Kun litt svovel ved tapping. Ufiltrert.

Smaksbeskrivelse

Tørr, fin mineralitet og god lengde.

Passer til

Aperitif/avec, Skalldyr, Fisk