

Patrick Piuze Petit Chablis

Hvitvin / Frankrike / Burgund

Produsent: [Patrick Piuze](#)

Årgang: 2023

Land: Frankrike

Distrikt: Burgund

Område: Petit Chablis

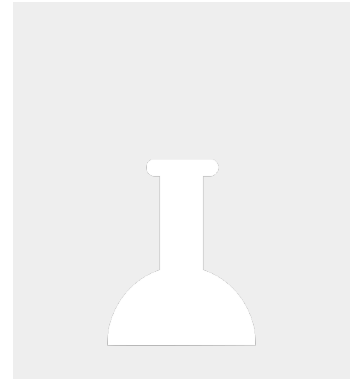
Drue: 100% chardonnay

Veil. pris horeca: 287.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 359.9,-

EDP nr. : 9089788

SAP nr. : 9089788



Innhold:

Syre:5.9

Sukker:< 3

Alkohol:12 %

Om produsenten

Patrick Piuze, en innfødt i Montreal, tok Burgund med storm da han ankom for over ti år siden. Han jobbet tidligere for Leflaive, Jean-Marc Brocard og Jean-Marie Guffens før han startet sitt eget brand i 2008, og har raskt blitt regnet blant de legendariske navnene i regionen.

Piuze jobber med kjøpt frukt, og hans gode forhold til dyrkerne i Chablis har gitt ham tilgang til de beste parcellen rundt om i regionen. Mange av markene

Når det gjelder teknikk, er han en maverick. Mens 90 % av Chablis er maskinhøstet, høster Patrick alt for hånd, en avgjørende faktor for kvaliteten på vinene hans. Mens de fleste kjellere bruker en pneumatisk presse, bruker han en vertikal en fordi han liker det første oksygenstøtet til vinene i håp om å forhindre pre-ox senere, en tankegang også støttet av Jean-Marc Roulot.

I kjelleren foregår all gjæring spontant og går i sitt eget tempo. Patrick bruker alltid tønner fra år med høy syre og forklarer at det første året fatet brukes, er det ikke bare en utveksling av eik til vinen, men også av vinen til fatet. Så han unngår fat som først ble brukt i en varm årgang, og unngår dermed tropiske toner fra fatene til vinen. Alle viner går gjennom malo naturlig. Noen år avsluttes gjæringen etter to og en halv uke, og i andre varer de i tre måneder.

Alle viner er tappet med en meget skånsom leirefiltrering.

Patrick lager følgende viner;

AOC Chablis (fire forskjellige parceller) til Grands Crus (seks parceller, Les Preuses and Grenouilles inkludert) og elleve Premiers Crus. Årlig produksjon er på ca 110 000 flasker.

Smaksbeskrivelse

Strågul. Aroma av eple, sitrus og grønne urter, innslag av mineraler. Preg av eple, sitrus og urter, hint av mineraler i ettersmaken.

Passer til

Lyst kjøtt, Aperitiff/avec, Skalldyr