

Domaine Bonnardot, Santenay 2019

Producent: Domaine Bonnardot

Geografi: Fra kommunen Santenay, i Côte de Beaune, Bourgogne.

Årgang: 2019

Klassificering: Village / Kommune

Normalpris: 375,-

Medlemspris: 320,-

Debut til Domaine Bonnardot i Pinot Box'en – et hus som vi længe har haft planer om at introducere. I dag drives det af de 2 brødre Ludovic og Emilien, hvis familie har dybe rødder i Bourgogne og har lavet vin helt siden 1470.

Brødrene har siden de overtog haft fokus på et så "naturlig" approach som muligt. Både i mark og i kælder – naturlig kompost og ingen sprøjtemiddel, samt lav svovling, spontangæring osv.

Det er også en generel tendens, især blandt små, kvalitetsorienterede producenter. →

Man gør op med industrialiseringen af landbruget, tænker mere over hvordan man gør tingene og ikke bare sprøjter og tilsætter fordi det er nemt. Ikke naturvin, bare vin med omtanke ;)

Vinen her kommer fra en kalket og stenet jordbund og 45 år gamle stokke. De anvender 50% helklase maceration og en ret lang maceration på 25 dage. Helklase og lang maceration er både med til at fremme frugten, men også at give struktur. Især lidt tanninbid, som jeg synes giver et ekstra lag og gør også vinene mere madvenlige



En lille del af teamet der hjælper med høsten.

Medlemstilbud

Vi sætter fokus på top-Chardonnay i denne omgang. Vi har netop fået Meursault fra dygtige Mikulski hjem samt Gavin Chanin's Sanford & Benedict Chardonnay.

Virkelig vellavede og flotte vine. Til venlig info kommer begge i ret begrænset mængde.

Læs mere på pinotboxen.dk under medlemstilbud 😊

Hvordan smager det?

Let naturvins-touch i næsen med lidt funky frugt og hestestald, men på en god måde 😊 Både næse og smag byder på tranebær, hindbær og grønne krydderurter. I munden kommer også tørret skovbund og en pivfrisk og spændstig syre, der giver energi til vinen. Oplagt madvin her til sommer, skaftekotelet og grønt på grillen. Simpelt, men det spiller.