



DOMAINE

## Patriarche Bourgogne Blanc Cuvée des Visitandines



PRODUCENT: Patriarche Père & Fils

LAND/REGION: Frankrike / Bourgogne

ARTIKELNR: 71159

PRIS: 109,00 kr

PRIS EX.MOMS: 88,00 kr

VINSTIL: Vitt torrt / Friska & fruktiga

DRUVOR: Chardonnay

ÅRSGÅNG: 2017

ALKOHOL: 13 % vol

SOCKERHALT: 3 g/l

LAGRING: Vinet är gott att dricka nu men kan lagras upp till två år.

FÖRSLUTNING: Skruvkapsyl

### BESKRIVNING AV VINET:

Druvorna till detta vin är hämtade från olika kommuner i hela Bourgogne som efter jäsning vid låg temperatur har lagrats en kortare tid på ekfat. Vinet har en ljusgul färg, doften är frisk och fruktig med inslag av gröna äpplen, lime samt lite vanilj från faten. Smaken är smörig i stilen men inslag av nötter, tropisk frukt som mango och persika. Avslutningen har en lätt pepprig ton med fin balanserad syra.

### MATCHA TILL:

Serveras vid 8-10°C till skaldjur och fiskrätter. Serveras gärna till grillade och stekta rätter som en smörstekt plattfisk med hollandaisesauce.

Patriarche ligger i staden Beaune i hjärtat av Bourgogne. I över 230 år har man tillverkat vin i Bourgogne. 1780 grundades verksamheten av Jean-Baptiste Patriarche. I företagets källare i Beaune lagras man över 3 miljoner flaskor. Den äldsta årgången är från 1904. Producenten äger inga egna vinodlingar utan har långtidskontrakt med odlare i Bourgogne. Vinet är en balanserad blandning av 60 % druvor från Yonne som ger mineralrika viner, Côte de Beaune som ger eleganta och exklusiva samt Côte Chalonnaise (Montagny) som ger fylliga och komplexa viner samt 40 % druvor från Mâconnais som ger friska viner. 20 % av vinet har lagrats på franska ekfat i cirka 6 månader.

Provningsnotering: