

Buronfosse Chardonnay Les Ammonites

Frankrike / Jura

Noen få meter fra den berømte JF Ganevat har Peggy & Jean-Pascal Buronfosse dyrket 5 hektar vinranker med kjærlighet og omtanke siden 2000. Vinmarkene får ingen kjemisk behandling, jorden bearbeides manuelt med hakke, og ingenting tilsettes i kjelleren. (bare en minimumsdose sulfitt). Med sine mineralske naturviner, ærlige og fulle av energi, er Buronfosse-eiendommen en del av Jura-hypen. Buronfosses popularitet har for lengst overgått produksjonsvolumet og kun små allokasjoner er tilgjengelig.

Vinen tar navnet sitt fra jordsmonnet. Amonitter er de spiralskjellfossilene vi finner mye av i den grå mergeljorden (en blanding av kalkstein og leire). En dekadent og nydelig vin.



Type	Hvitvin
Klassifikasjon	AOC Côtes du Jura
Produsent	Domaine Buronfosse
Årgang	2020
Druetyper	Chardonnay
Vinifikasjon	Vinifikasjonen foregår med naturlig gjær (spontanfermentert), svovel brukes kun under presseprosessen, deretter settes mosten i fullt fylt tonneau (ouillé) hvor malolaktisk gjæring også finner sted.
Lagring	18 måneder i brukte fat
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 0,3 g/l g/l Syre: 5,4 g/l g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
Karakteristikk	Umiddelbart etter åpningen lukter det av mirabelle plommelikør og fersken. Bak det kommer et hint av fermentert eplekall, som ganske ofte finnes i disse vinene i en eller annen form. På tungen kommer mye gul frukt og på nesten litt søtt, som deretter etterfølges av et spark av sitrus på baksiden. Mineralsk og strukturert.
Serveringstemperatur	8 - 10 °C
Passer til	Fisk, sjømat

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	16363601		kr. 389,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Drink for every moment