

Pinte Vin Jaune Arbois

Frankrike / Jura

Domaine de la Pinte ble grunnlagt i 1953 av Roger Martin. Det startet med 20 ha, hvorav halvparten er Savagnin.

I dag har hans sønn Pierre tatt over og 34 hektar vinmarker er i produksjon.

17 ha Savagnin, samt Chardonnay, Poulsard, Trousseau og Pinot Noir.

Den imponerende kjelleren hos Ddl Pinte ble ferdigstilt i 1959, og denne kjelleren sies å være den siste Franche-Comtois-konstruksjonen som ble bygget på den gamle måten.

Huset har dyrket økologisk siden 1999, og siden 2009 vært sertifisert biodynamiske.

Vinmarkene er 400 moh og jordsmonnet er hovedsakelig kalk og porøse skifer som strekker seg fra Arbois og opp til Château-Chalon.

Druene høstes for hånd og minimalt med SO2 er tilsatt.

Domaine de la Pinte ble grunnlagt i 1953 av Roger Martin. Det startet med 20 ha, hvorav halvparten er Savagnin.

I dag har hans sønn Pierre tatt over og 34 hektar vinmarker er i produksjon.

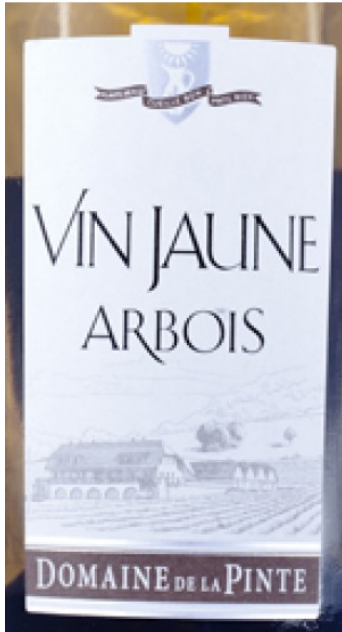
17 ha Savagnin, samt Chardonnay, Poulsard, Trousseau og Pinot Noir.

Den imponerende kjelleren hos Ddl Pinte ble ferdigstilt i 1959, og denne kjelleren sies å være den siste Franche-Comtois-konstruksjonen som ble bygget på den gamle måten.

Huset har dyrket økologisk siden 1999, og siden 2009 vært sertifisert biodynamiske.

Vinmarkene er 400 moh og jordsmonnet er hovedsakelig kalk og porøse skifer som strekker seg fra Arbois og opp til Château-Chalon.

Druene høstes for hånd og minimalt med SO2 er tilsatt.



Høyoppløselig bilde



Type	Hvitvin		
Klassifikasjon	Vin Jaune		
Produsent	Domaine de la Pinte		
Druetyper	Savagnin		
Vinifikasjon	Tradisjonell hvitvinsprosess: Pneumatisk pressing, 18 til 24 timer med maserasjon. Fermentering med naturlig gjær i temperatur kontrollerte ståltanker. Racking og malolaktisk gjæring.		
Lagring	6 år og 3 måneder med flor, i fat på 228 liter		
Analyse	Sukker: 0 g/l g/l Syre: 6,4 g/l g/l		
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.		
Karakteristikk	Gyldengul på farge. Veldig kompleks nese med nøtter og kandisert frukt forsterket av krydrede noter. Veldig konsentrert og aromatisk. Lang ettersmak		
Serveringstemperatur	Vekt i gram	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
Ø75cler til	0,3455l	0,3455l	152,90
Antall i kasse	Sortiment krydret. Mørk sjokolade. En fryd til oster som: Comté, Morbier og Mont d'Or.		
Webseite	Bestillingsutvalg www.lapinte.fr		

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