

## Giroux Pouilly-Fuissé

Hvitvin / Frankrike / Burgund

**Produsent:** [Domaine Sébastien](#)

[Giroux](#)

**Årgang:** 2018

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Burgund

**Område:** Pouilly-Fuissé

**Drue:** 100% chardonnay

**Veil. pris horeca:** 252.03 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 329.9,-

**EDP nr. :** 6103022

**SAP nr. :** 9078653

**Vinmonopol nr. :** 14672501



### Innhold:

Syre:3.8

Sukker:1.08

Alkohol:13,5 %

### Om produsenten

Domaine Giroux er en relativt ny og fremadstormende produsent i Mâconnais, hvor Sébastien Giroux produserer elegante og terroir-typiske viner fra Mâcon Fuissé, Pouilly-Loché og Pouilly-Fuissé gjennom hardt arbeid og enorm presisjon. Med bakgrunn som racerbilfører, hvor presisjon og perfektionisme er et must, har Sébastien med disse egenskapene klart å produsere fokuserte viner på rekordtid, hvor man virkelig får god Burgund for prisen. Og mens prisene på vinene i den mer kjente delen av Burgund etter hvert har nådd høyder der flertallet må melde pass - er det bra at det finnes alternativer som Mâconnais. Vinmarkene dekker en liten 7 ha, som drives etter økologiske (under sertifisering) og biodynamiske prinsipper. Han har jobbet økologisk i mer enn 10 år, og blir sertifisert fra 2022 årgangen. Vinifiseringen skjer på den erketradisjonelle måten med minst mulig innblanding, noe som betyr en naturlig, langvarig og kjølig gjæring etterfulgt av lagring på stål. Sébastien Giroux ønsker ikke å overdrive og dekke vinens naturlige smaker unødvendig; vinene skal være elegante - og så tro mot terroiret som mulig.

### Vinifikasjon

Vinmarken er dyrket økologisk i over ti år og første årgangen som får øko sertifisering er 2022. Druene er manuelt innhøstet og presses forsiktig. Kald gjæring med kun naturlig gjær og lagret i ståltank i ca. i 18 måneder. Lett filtrering rett før tapping (vanligvis begynnelsen av september, november for denne årgangen, 2 år etter innhøstingen).

### Smaksbeskrivelse

Delikat duft av sitrusfrukt, kalkmineraler og kompleksitet. Frisk fruktighet, god konsentrasjon med dybde og lang ettersmak.

### Passer til

Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt