

## Giroux Mâcon Fuissé Vers Chanes

Hvitvin / Frankrike / Burgund

**Produsent:** [Domaine Sébastien](#)

[Giroux](#)

**Årgang:** 2020

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Burgund

**Område:** Mâcon-Fuissé

**Drue:** 100% chardonnay

**Veil. pris horeca:** 239.23 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 299.9,-

**EDP nr. :** 6103055

**SAP nr. :** 9078656

**Vinmonopol nr. :** 14672601



### Innhold:

Syre: 3.4

Sukker: < 3

Alkohol: 14 %

### 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 perfektjonisme 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

Manuell innhøstning, spontangjæring, lagring 12 måneder på bunnfallet på ståltank.

### Smaksbeskrivelse

Duft av moden sitrus, blomstertoner, grønt eple, urter, pære og mineraler. Fyltig, frisk og ren med sitrus og mineraler, balansert og lang avslutning.

### Passer til

Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt