

Sauvignon de St Bris Goisot 2013

Biodynamisk vin på gamle vinstokker med jordsmonn som i Chablis



<i>Varenr.</i>	2272001
<i>Produsent</i>	J et G Goisot
<i>Distrikt</i>	Burgund, Frankrike
<i>Vintype</i>	Hvitvin
<i>Drue</i>	100% Sauvignon Blanc.
<i>Bruksområder</i>	Fisk, Skalldyr
<i>Sortiment</i>	Bestillingsvare
<i>Utsalgspris</i>	Kr 204,90
<i>Horeca-pris</i>	164,80 (eks. mva.)

Historie: *Vinmakerene Guilhem og Jean-Hugues Goisot jobber hardt for å lage vin av topp klasse. De har respekt for naturen og lager sertifisert biodynamisk vin. Vinen er sertifisert som biodynamisk og druene plukket for hånd.*

Jordsmonn og klima: kvalitetsvin på Sauvignon Blanc druen. Vinmarkene i Saint-Bris er 50% fra 10-15 år gamle og 50% fra 15-40 år gamle. Jordsmonnet er kimmeridge kalk med fossil fra østersskall "Exogyra Virgula". Goisot bygger opp plantene slik at de selv skal motstå sykdomsangrep. De har lavt utbytte på vinene, lavere en mange av de beste vinene i Cote d'or (Burgunds prestisjevinmarker) og Sancerre. Goisot setter sammen det beste fra to regioner og resultatet må rett og slett smakes.

Vinifikasjon: Den gjæres på kald temperatur i ståltanker og har en modning på sitt eget bunnfall. Vinen blir også lagret på ståltanker.

