2023 Les Moulins

Domaine de la Touraize

Domaine de la Touraize

Domaine de la Touraize i Arbois drives af André-Jean og Héléana Morin, ottende generation i en familie med vinrødder tilbage til 1700-tallet. De dyrker ti hektar med alle fem klassiske Jura-druer og holder parcellerne adskilt, når jord og druesort fortjener det. Markerne er økologisk certificerede og arbejdes med biodynamiske præparater. Druerne høstes i hånden, gæres spontant og modnes roligt uden nyt træ, klaring eller unødige tilsætninger.

Jura

Jura ligger i det østlige Frankrig langs Jurabjergenes vestlige kant, tæt på Schweiz. Vinmarkerne følger Revermonts skråninger, hvor mergel og kalksten præger jorden, mens et halvkontinentalt klima med kolde vintre, varme somre og rigelig nedbør gør dyrkningen krævende. Chardonnay og Savagnin er områdets hvide druer; Poulsard, Trousseau og Pinot Noir de røde. Her laves både friske hvidvine med begrænset iltpåvirkning, lyse eller mere faste rødvine og vin jaune, hvor Savagnin lagres i mere end seks år under et gærslør.

Vinen

Chardonnay og Savagnin fra Petit Curoulet ved Arbois mødes i Les Moulins. Marken har stenet jord over mergel, og vinen gærer med naturligt forekommende gær. Årgang 2023 har modnet 18 måneder på gærresterne i træ og er tappet ufiltreret. Fadene holdes fyldte under lagringen. Det giver en tør Jura-hvidvin med bredde, levende syre og et fast greb, hvor de to druer er samlet i en rolig, sammenhængende struktur.

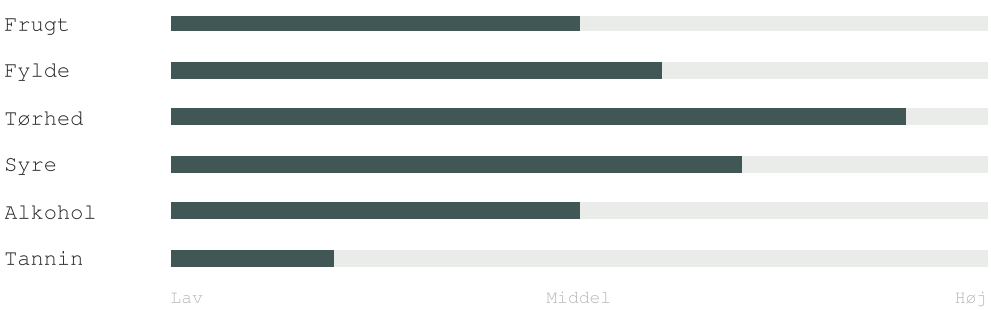


Primære aromaer: Hvide blomster, gult æble, citron, valnød, røg og salt.

Madforslag: Prøv til røget ål med kartofler og urter og brunet smør.

Servering: Serveres ved cirka 12° i Bourgogneglas.
Drikkes bedst mellem 2026 - 2033.

Smagsprofil



2023

Hvidvin

Chardonnay, Savagnin

Jura Frankrig

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk