

2022 Chicos, Julien Pineau, Touraine

Julien Pineau

Julien er meget intuitiv i sin tilgang til markarbejde og i kælderens. Selvom han har overtaget stokke som har produceret noget af det mest kendte vin fra Touraine er han gået hans egen vej og fokuserer på at fremdyrke friskhed og energisk syre i sine vine. Han følger biodynamiske principper, men er ikke certificeret, da han også her arbejder intuitivt med, hvad han selv mener, hans marker og vine har brug for.

Loire

Loire kaldes 'Jardin de la France - Frankrigs have', på grund af dets frodighed. Området har et køligt maritimt klima ud mod Biscaybugten, og mere kontinentalt jo længere ind i landet vi kommer.

Vinen

Efter en omhyggelig høst gennemgår druerne en skånsom presning og gæring på domænet. Vinifikationsprocessen overvåges nøje, hvor 50% af vinen lagres på træ og de resterende 50% i rustfrit stål i et helt år. Denne kombination af teknikker resulterer i en velafbalanceret og kompleks vin, der beriges med unikke nuancer.

Chicos fremstår som en naturlig vin med bløde teksturer, en levende friskhed og en overraskende intensitet. Den skiller sig ud med sin dynamik og mineralske karakter, og efterlader en forfriskende og fyldig fornemmelse i munden.

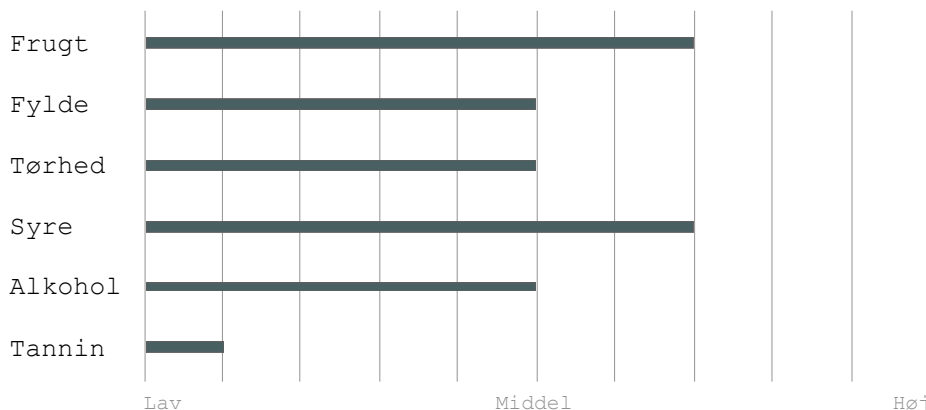
Primære aromaer: Limesaft, ananas, mango, guava, acetone og surdej.

Mad forslag: Prøv til ceviche med lime, koriander, rødløg og jalapeño.

Servering: Serveres ved cirka 12° i universalglas. Drikkes bedst inden 2028.



Smagsprofil



Hvidvin



2022



Loire

Frankrig



Colombard