

2024 Soleyane Blanc, Camille & Mathieu Apffel, Savoie

Camille & Mathieu Apffel

Camille & Mathieu Apffel holder til ved foden af Mont Granier i det sydlige Savoie. De arbejder økologisk og biodynamisk, og i kælderen vinificerer de uden klaring, filtrering eller tilsætningsstoffer. Stilen er præget af renhed, præcision og stor drikbarhed.

Savoie

Savoie byder på alpine forhold med kølige nætter og kalkholdige jorde. Her dyrkes især lokale druesorter som Altesse, og vinene får ofte høj syre, lav alkohol og en distinkt saltet mineralitet.

Vinen

Soleyane Blanc er lavet på 100% Altesse, spontangæret og hverken filtreret eller svovlet. En levende og balanceret vin, hvor druens naturlige sødme og høje syre spiller op mod hinanden i en næsten elektrisk balance. Smagen er fyldig og frugtdreven, men altid holdt i skak af friskheden og det mineralske præg.

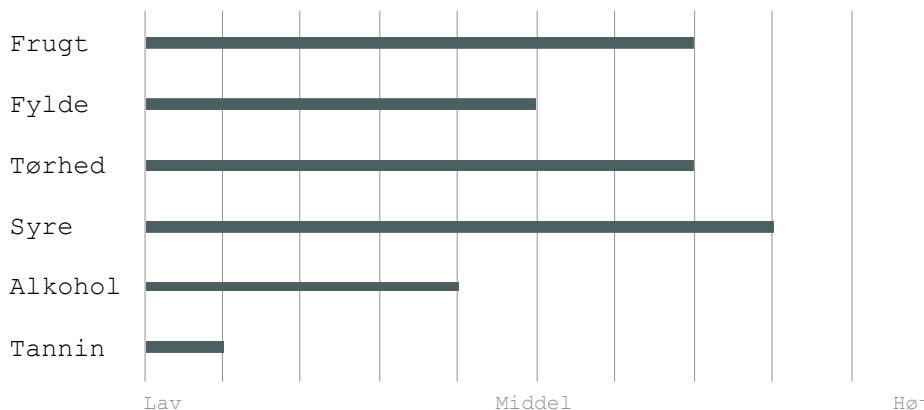
Primære aromaer: Blomster, grønne æbler, citrus, kalk, urter og hvide sten.

Mad forslag: Prøv til ørred med smørstegte mandler og nye kartofler.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Universalglas. Drikkes inden 2029.



Smagsprofil



Hvidvin



2024



Savoie

Frankrig



Altesse