

2023 Sauvignon Blanc

Pierre Olivier Bonhomme

Pierre Olivier Bonhomme

Pierre Olivier Bonhomme begyndte hos Clos du Tue-Boeuf i Touraine og blev siden partner i Thierry Puzelats négociantprojekt. Fra årgang 2013 fortsatte arbejdet under hans eget navn. Han kombinerer egne og lejede marker med købte druer og arbejder med både Sauvignon, Chenin, Gamay og Pinot Noir samt lokale sorter som Menu Pineau og Romorantin. Kælderen er præget af gæringer med naturligt forekommende gær, ældre fade og en meget tilbageholdende brug af svovl.

Loire

Loire følger floden og dens sidefloder gennem det centrale og vestlige Frankrig, fra det atlantiske klima omkring Nantes mod et mere kontinentalt præg i Centre-Loire. Melon de Bourgogne præger Muscadet, Chenin Blanc er central i Anjou-Saumur og Touraine, Sauvignon Blanc fylder mest mod øst, mens Cabernet Franc, Pinot Noir og Gamay står bag mange rødvine og rosévine. Her laves tørre og søde hvidvine, rødvin, rosé og mousserende vin. Skifer, tuffeau, kalk, ler, flint og flodaflejringer er en del af forklaringen på forskellene fra sted til sted.

Vinen

En naturlig og levende hvidvin med let til middel fylde, tydelig intensitet og en rank, syredrevet form. Udtrykket er direkte og mindre poleret end den klassiske, helt stramme skole, men uden at miste renhed eller præcision. Den naturlige dyrkning og den tilbageholdne kælderlinje giver plads til et frit præg, mens strukturen holder vinen samlet. Det er en frisk, energisk og tør vin, hvor balance og spændstighed fylder mere end tyngde.

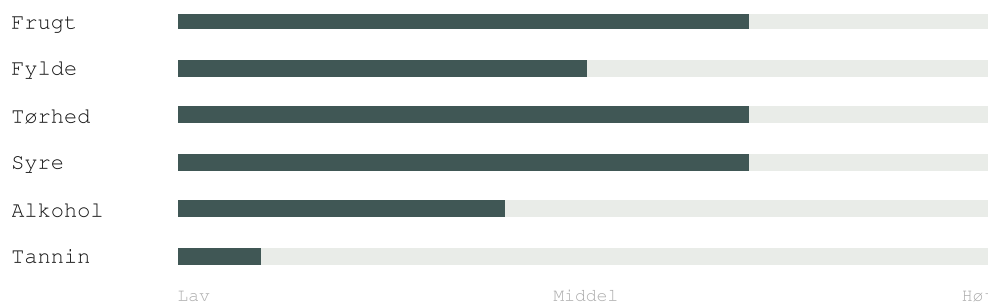
Primære aromaer: Grønne æbler, græs, jalapeños, kiwi, ananas, asparges og skifer.

Madforslag: Prøv til asparges og grøntsagsretter og hvid fisk.

Servering: Serveres ved cirka 9° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2030.



Smagsprofil



2023



Hvidvin



Sauvignon Blanc



Loire
Frankrig