

2022 Chicos

Julien Pineau

Julien Pineau

Julien Pineau holder til i Mareuil-sur-Cher i Touraine, hvor han siden 2015 har arbejdet videre med en del af markerne fra det tidligere Clos Roche Blanche. Hans vej til egne vine gik gennem uddannelse i Amboise og arbejde hos blandt andre Lise og Bertrand Jousset, Noëlla Morantin og Les Terres Promises. I marken lægger han vægt på økologisk dyrkning, blomster, træer og dyr som dele af samme økosystem. I kælderens tilpasser han arbejdet til årgangen frem for at gentage en fast opskrift.

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

Chicos er Colombard fra Loire i en naturlig og usædvanligt seriøs udgave. Efter skånsom presning og gæring lagres halvdelen af vinen på træ og halvdelen på rustfrit stål i et år. Stålet bevarer den levende friskhed, mens træet giver tekstur og dybde uden at overtage. Resultatet er en intens, men velafbalanceret hvidvin med blød mundfølelse og tydelig dynamik. En vin, der løfter den ofte enkle drue og giver den både form og personlighed.

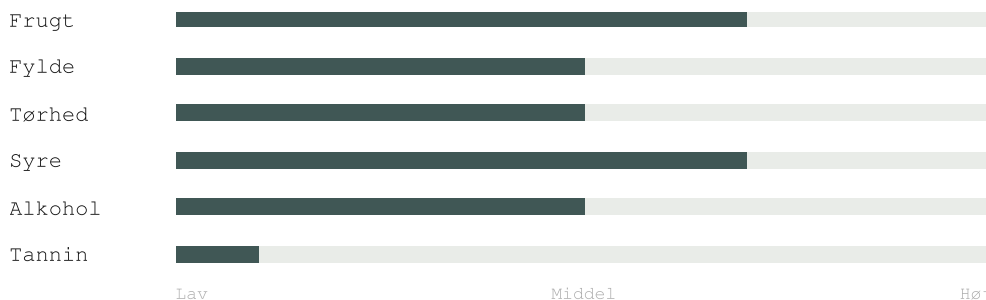
Primære aromaer: Limesaft, ananas, mango, guava, acetone og surdej.

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

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



Smagsprofil



2022



Hvidvin



Colombard



Loire
Frankrig