

# 2016 Viré-Clessé Breillonde Domaine Du Mont Épin Domaine De La Croix Senaillet Og Mont Épin



## Domaine de la Croix Senaillet - toppen af Macon og Saint-Véran

Domainet kan føre sin historie tilbage til 1800 tallet og er opkaldt efter et kors skænket til landsbyen Senaillet i 1866 af den daværende borgmester Benoît Senaillet. Korset siges at bringe held til forbipasserende. Domainet ligger i hjertet af de bedste appellationer i maconregionen i det sydlige Bourgogne, meget tæt på den berømte klippe Roche de Solutré située, som rejser sig 500 meter over havets overflade. Munkene fra Klostret i det nærliggende Cluny var sandsynligvis de første til at dyrke vin i dette område.

## 25 ha vinmarker med økologisk topkvalitet

I midten af 1990'erne overtog brødrene Richard og Stéphane Martin Domainet fra deres fader Maurice. Faderen havde langsomt udvidet Domainet til 25 ha fordelt på 60 parceller, vinstokkenes gennemsnitsalder er 40 år. Brødrene var begge meget optagede af Domainets forskellige terroirs, som de fik undersøgt og kortlagt og derefter blev produktionen omlagt til økologisk drift og udvikling af forskellige vine som hver især afspejler deres terroir. Terroiret her er meget kalk og lerholdigt, og giver mulighed for at lave hvidvine på højt plan med masser af mineralitet. **"One of the finest St. Veran wines I have encountered"- Parkers Wine Advocate** "This is one of the finest St. Veran wines I have encountered. Superb." Skrev Neal Martin Robert Parkers The Wine Advocate om 2010 "Sur La Carrière" St. Veran som i øvrigt fik 93P i 2010 og 94P i 2008 hvilket er den højeste score for en Saint-Véran i Parker. "These wines ranged from good to thrilling" fortsatte same Neal Martin.

## Viré-Clessé Breillonde

Topklasse hvid økologisk Bourgogne fra et samarbejde mellem Domaine De La Croix Senaillet og Doamine Mont Epin. Vinen kommer fra en mark: Breillonde i den lille AOP Vire-Clesse, og er lavet på 100 % Chardonnay. Druerne kommer fra 45-50 år gamle vinstokke, som nyder fuld eksponering i forhold til solen, der sikrer optimal modning af druerne. Høsten foregår i slutningen af september for at sikre at druerne er fuldt modne. Lagringen er en kombination af 8 måneders lagring på fade og ståltank. Tanken med vinen er at det skal afspejle terroiret mest muligt. Breillonde er et enestående terroir, der udtrykker sig med en kompliceret aroma af Pass-Crassane pære og modne ferskener som er perfekt integreret i ristede noter. Uhyre kompleks i smagen med en diskret mineralitet, og en smuk afstemt syre. Denne Viré-Clessé Breillonde vil kun åbne sig endnu mere ved 3-4 års flaskelagring.

**Anbefalet til:** Aperitif, fisk og skaldyr, lette salater, charcuterie, faste oste, gedeoste, lette retter med hvidt kød, fjerkræ.

**Fadlagring:** kombination af 8 måneders lagring på fade og ståltank