

## Domaine des Terres de Velle (Auxey-Duresses - Bourgogne)

Smukt beliggende I den skønne lille by Auxey-Duresses i Côte de Beaune finder vi dette ganske unge Domaine. Etableret I 2009 af Sophie og Fabrice Laronze sammen med en velhavende investor overtog de lidt af en ruin, der havde nogle fantastiske tilhørende marker, der var blevet lidt forsømt gennem et par årtier.

Sophie og Fabrice har sammen med deres 3 børn begivet sig ud på en lidt utraditionel rejse. Den gængse model i Bourgogne er jo, at man arver vingården fra familien. Men deres forældre ejede ingen vingård, og de havde længe gået med en drøm om, at etablere deres egen vinproduktion i skønne Bourgogne. Muligheden bød sig, og med en investor i baghånden kunne de gå i gang i 2009.

De har nu etableret et vidunderligt beliggende Domaine, hvortil de i dag har ca. 6 hektar vinmarker i ikke færre end 6 kommuner i Côte de Beaune. De ejer marker i Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet, Meursault, Auxey-Duresses, Monthelie og Volnay. Men ikke nok med det. Så sent som i maj måned 2019 købte de det anerkendte Domaine Dublere i Savigny-Lés-Beaune – igen med støtte fra deres involverede investor. De laver i dag ca. 35.000 flasker om året, hvoraf ca. 60% er hvidvin.

Deres vine er rene og frugtholdige, og kan nydes fra de er helt unge. Men de besidder dybde og karakter, og kan sagnets lagre i flere årtier. Vine der er som skabt til Pinochar Wines filosofi!

### Domaine des Terres de Velle - Monthélie “Les Sous-Roches” Blanc 2018

Fra et meget lille plot på kun 0,22 hektar, hvor vinstokkene er lidt over 20 år gamle.

Flot eksponering fra en ret stejl mark med 20-25% hældning!

Igen her gæring på egetræsfade, hvor ca. 30% er nye hvert år.

12 til 15 måneders lagring på fadene.

### Druesammensætning

100% Chardonnay

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Står med en lys gylden farve i glasset med et brillant skær.

#### Duften

En dejlig frisk duft der er overvejende domineret af citrus elementer og hvide blomster. Der er lime, revet citronskal, strejf af brioche, mineralske elementer og hasselnødder.

#### Smagen

Det er et meget elegant Chardonnay udtryk – en stil der kendetegner både terroir og huset. Dejlig ren og frisk frugt, og en flot balanceret syreprofil. Dejlig tekstur og en flot balance. Som pre-dinner glas eller måske mest oplagt til de lidt federe fiskeretter.

#### Eftersmagen

Eftersmagen er lang med dominerende syre i begyndelse efterfulgt af først frisk ung frugt dernæst en let cremet søde, der bliver liggende meget længe.