



JUS DE CHAUSSETTE

Elaborador: Domaine Sauveterre

Zona: Francia (Borgoña)

Variedad: Gamay

Alc: 13% Vol.

Viñedos y elaboración:

De viñas jóvenes de Gamay plantadas sobre basalto en la ladera del Leynes, donde el Mâconnais se encuentra con el Beaujolais. Las uvas fueron fermentadas en racimos enteros (maceración carbónica) durante dos semanas, sin la adición de levaduras, antes de pasar nueve meses por barricas de roble francés.

Embotellado sin sulfitos añadidos.

¿Qué esperar de este vino?

Un vino natural, afrutado, jugoso, suave, ligero y fácil de beber



Maridajes:

Aperitivos, embutidos, quesos...

Tª de servicio recomendada:

12-14°C

DOMAINE SAUVETERRE



Jérôme Guichard es un tipo tranquilo, humilde y trabajador que pasa la mayor parte de su vida entre los viñedos. En 2011 después de varios años trabajando junto al legendario Guy Blanchard, compró una vieja casa de campo y poco menos de tres hectáreas de viejos viñedos de Chardonnay en el municipio de Montbellet en Mâconnais.

En los viñedos, Jérôme continúa el trabajo de su mentor, centrándose en en ayudar a las vides a conservar la salud de forma natural, mediante el uso de hierbas plantas y tés orgánicos. En bodega los vinos reposan en barricas viejas hasta su preparación y se embotellan en pequeños lotes, a menudo directamente de las barricas.

No se añade nada en ninguna etapa y los vinos resultantes son profundos y embriagadores. Ofrecen energía, texturas y aromas que pocas veces se asocian con Borgoña.