



Isabelle et Denis Pommier

# Maison Pommier, Petit Chablis "Hauteriven" 2023

En spændstig og frisk Petit Chablis fra en jordbund af kalksten i Hauteriven, og kimmeridgekalk i Lignorelles. Vinen er gæret på stål og lagret på ståltank i 6 måneder. Nyd den ung, hvor den læskende tørre frugt er på sit højeste.

## OM PRODUCENTEN

Isabelle og Denis Pommier grundlagde vinhuset tilbage i 1990. Her overtog de to hektar af familiens vinmarker, men i starten var det dog udelukkende most, der blev solgt til kooperativet.

Først i 1994 flaskede de deres egne vine, og siden er det gået stærkt, og de ejer i dag 16 hektar vinmarker i og omkring Chablis.

I 2009 orienterede de sig 100% mod økologisk vinbrug (hvilket er en risikabel øvelse i det kølige og ofte fugtige Chablis) og blev de 2014 økologisk certificerede. I dag er de blandt de få der håndhøster alle deres marker og transporterer deres druer i små plastkasser til sorteringsbordet i vineriet hvor kun de bedste druer får lov at passere.

Vinhuset ligger i landsbyen Poinchy lidt udenfor selve Chablis. Vinene fra dette område virker til at være mere generøse i smagen når det gælder power og mineralitet, men stadig med en præcis syre der skriger klassisk chablis.

I sortimentet tilbyder de udover Petit Chablis, Chablis og Chablis 1er Cru også en virkelig flot Bourgogne Blanc.

### OMRÅDE

Bourgogne

### APPELLATION

Chablis

### DYRKNING

Økologisk vin

### JORDBUND

Kalk og limsten

### DRUER

Chardonnay

### GÆRING

Gæring på stål

### TYPE

Let hvidvin

**VINOVA**

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens