



Domaine Désiré Petit Trousseau Les Grandes Gardes 2021

JURA | FRANKRIJK

PROFIEL



DOMEIN
Domaine Désiré Petit



SERVEER T°
13-15°C



WIJNBOUW
Natuurwijn



DRUIVEN
Trousseau



GLAS
Riedel Pinot Noir



DRINKVENSTER
2030

STIJL



FRAÎCHEUR

BODY

MINERAAL

COMPLEX

FUNKY

FOOD



FOODPAIRING
Complexe visgerechten, charcuterie, gevogelte, kalfsgebraad met mosterdsaus, licht pluimwild, stevige zeevis



KAAS
Gerijpte kazen

RODE BOSVRUCHTEN
SAPPIG
KRUIDIG
STRASSE TANNINES

the **best** grapes
bottled for you

BESTEL EN
MEER INFO





WIJNBOUW



VINIFICATIE

De met de hand geplukte druiven ondergaan een macération semi-carbonique, en dit gedurende 2 maanden. Hierbij worden de druiven door een grote grill in het sap gehouden, dit om oxidatie tegen te gaan. De wijn wordt niet overgepompt tijdens de fermentatie. Hierna rijpt de wijn gedurende 9 maanden in grote foudres. Tijdens de vinificatie worden er geen sulfieten toegevoegd. De wijn wordt ongefilterd gebotteld.



WIJNGAARD

De Trousseau druiven komen van een prachtig perceel `Les Grandes Gardes`. De bodem, die een lichte structuur bezit, toont rode tinten en bestaat voornamelijk uit klei en kalk met een onderlaag van mergel. De stokken op dit 1 hectare grote perceel dat zuidwest is georiënteerd zijn ongeveer 60 jaar oud en geven een rendement van 40 hl per hectare.

WIJNBOUWER: AZIENDA CA'VIOLA

Geprangd tussen de Zwitserse grens en de Bourgogne vinden we de Jura. De wijnen van deze hooggelegen wijnstreek hebben een heel eigen stijl en een grote authenticiteit. Het verhaal van Désiré Petit start in 1932 en in 2009 is de meest recente generatiewissel gebeurd. Damien en zijn zus Anne-Laure Petit zijn sindsdien de stuwende kracht. Het duo wil de biologische weg bewandelen waarbij de eerste ingreep in die richting een test was met het stoppen van het maaien van het gras tussen de ranken. De biologische invloeden wonnen jaar na jaar aan belang en vanaf 2017 zijn ongeveer 2/3 van hun percelen biologisch. Nu zijn ze de logische volgende stap aan het zetten en zijn ze druk bezig in hun evolutie naar de biodynamische wijnbouw. Deze conversie gebeurt wel heel geleidelijk aan om de oude wijnstokken niet te bruuskeren. Damien kiest ook voor een langere maceratie en een rijping op grote volumes. Dit leidt tot meer natuurlijke zuren en hierdoor is er minder sulfiet nodig. Ze maken zowel klassieke witte en rode wijnen, als de typische non-ouillé Jura wijnen die een oxidatieve opvoeding ondergaan. Begin 2019 heeft Damien de grondige renovatie van zijn wijnkelder afgerond. Dit wijnhuis streeft naar finesse en complexiteit die de identiteit van het terroir belichamen.

LOCATIE



LAND
Frankrijk

REGIO
Jura

APPELLATIE
Arbois



KLIMAAT
Koel-gematigd orografisch
met mix van continentale en
maritieme invloeden

