

Fanny Sabre

Bourgogne Aligoté

Producent/Vinmakare: Fanny Sabre

Klassifikation: Appellation Bourgogne
Contrôlée

Druvsort: 100 % Aligoté

Geografi: Pommard, Côte de Beaune.

Vitkultur: Druvorna kommer från
genomsnitt 40-åriga stockar.
Jordmånen består av lera och
kalksten.

Vinifikation: Skördad för hand
(såklart!) och allt selekteras noggrant
i vingården så bara de bästa druvorna
hamnar i pressen. Vilar sen 12 månader
på gamla fat innan buteljering. Endast
en liten mängd svavel tillsätts vid
buteljering.

Övrigt: Redan som 20-åring blev Fanny
hemkallad från sina juridikstudier i
Paris. Hennes far gick hastigt bort
och som det äldsta barnet landade
ansvaret på henne att driva vingården
vidare som etablerades 1980. Till en
början tog de hjälp av Phillippe
Pacalet och tack vare han
konverterade de till biodymaniska
arbetsmetoder i vingården. Under
tiden utbildade Fanny sig och från
2005 tog hon själv över arbetet med
de ca 4,5 ha som hon äger idag.
Hennes källare ligger i Pommard, där
hon även driver ett litet café. De
flesta vingårdarna hittar man runt
Beaune, Pommard, Volnay och
Meursault.

Etiketterna signeras numera Michel
Tolmer.

