

## Fanny Sabre Bourgogne Blanc

**Producent & vinmakare:** Fanny Sabre

**Klassifikation:** Appellation Bourgogne  
Contrôlée

**Druvsort:** 100 % Chardonnay

**Geografi:** Côte de Beaune.

**Vitikultur:** Druvorna kommer från flera vingårdar som ligger kring Pommard och Meursault. Jordmånen består av lera och kalksten.

**Vinifikation:** Skördad för hand (såklart!) och allt selekteras noggrant redan i vingården. Vinet jäser på mestadels gamla ekfat och 30 % nya. Vinet får sen vila vidare 9 månader fram till buteljering. Endaste en lite mängd svavel tillsätts strax innan 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 biodynamiska 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.

