

Fanny Sabre

Bourgogne Rouge

Producent & vinmakare: Fanny Sabre

Klassifikation: Appellation Bourgogne
Contrôlée

Druvsort: 100 % Pinot Noir

Geografi: Pommard, Côte de Beaune.

Vitkultur: Druvorna kommer från 4 olika vingårdar i Pommard med genomsnittliga 50-åriga stockar. Jordmånen består av mangel uppblandat med kalk och lera.

Vinifikation: Skördad för hand (såklart!) och allt selekteras noggrant i vingården så bara de bästa druvorna hamnar i pressen. Hela klasar jäser på stora fat, där det även får vila vidare 8 månader innan buteljering. Endast en liten del svavel används 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 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.

