



Marsannay Blanc, Domaine Collotte, Marsannay, Frankrig

Der var en tid hvor Domaine Collotte i Marsannay-la-Côte kun havde 3 hektar vinmarker. I de senere år er det vokset markant. I 2016 ejede domainet 15 hektar og i 2017 17 hektar. Størstedelen af de 17 hektar vinmarker er beliggende i og omkring Marsannay, men domainet har også vinmarker i Gevrey-Chambertin, Chambolle og Fixin. "17 hektar er omtrent så meget, som vi kan klare, siger Isabelle Collotte. Der er en grænse for, hvad vi kan gøre med vores ressourcer og stadig gøre et godt stykke arbejde".

Det var Isabelle Collotte's bedstefar der tilbage i 1979 besluttede, at producerer og sælge sin vin under eget navn. Isabelle Collotte påtager sig mere og mere af ansvaret fra sin far Philippe, som i 1981 overtog den daglige drift, fra sin far. Man må sige at det virkelig er en familiedrevet vingård, idet også hendes fætter, hendes mor og bedstemor hjælper til. Det kan i øvrigt nævnes, at Isabelle Collotte i 2013 blev færdig med at studere på Lycée Viticole de Beaune og dermed står stærkt rustet til, at føre familiens livsværk sikkert ud i fremtiden.

Domaine Collotte producerer udelukkende vin efter bæredygtige principper og filosofien er, at al det hårde arbejde der udføres i vinmarkerne, fremmer sunde druer, som til sidst ender i ekstraordinært fremragende vine. Det kan nævnes at nogle af domainets vinstokke stammer tilbage fra 1947 og høstudbyttet ligger langt under det tilladte, som appellationen foreskriver.

Marsannay Blanc

Vinen besidder dejlige modne aromaer af fersken, tørret abrikos og citrus. Smagen er fyldig og meget behagelig med strejf af mango og pærer, samt en fin syre, der er med til at give vinen en lang og vedvarende finish.

Vinen kan anbefales til aperitif, skaldyr, fisk, svinekød og fjerkræ.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

2023.

Distrikt

Côte d'Or.

Appellation

Marsannay AOP.

Druesorter

100% Chardonnay.

Lagring

50% lagres på egetræsfade (10% nye) og resten lagres i rustfrie ståltanke.