

Fanny Sabre Meursault Limozin

Producent & vinmakare: Fanny Sabre

Klassifikation: Appellation Meursault
Contrôlée

Druvsort: 100 % Chardonnay

Geografi: Côte de Beaune.

Vitkultur: Druvorna kommer från 50-åriga stockar. Vingården på 0,13 ha ligger strax nordöst för Charmes och Genevrières. Jordmånen består av kalk och lerjord med kalksten och grus som bidrar till god dränering.

Vinifikation: Skördad för hand (såklart!) och allt selekteras noggrant redan i vingården. Jäst och vilar sen kring 12 mån på delvis gamla och delvis nya fat. Mycket försiktigt battonage för att undvika för smöriga toner.

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 vingårdarna. 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 flasta vingårdarna hittar man runt Beaune, Pommard, Volnay och Meursault.

Etiketterna signeras numera Michel Tolmer.

