

## Fanny Sabre

### Santenay Blanc

**Producent & vinmakare:** Fanny Sabre

**Klassifikation:** Appellation Santenay  
Contrôlée

**Druvsort:** 100 % Chardonnay

**Geografi:** Côte de Beaune.

**Vitikultur:** Druvorna kommer från ca 50-åriga stockar. 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. Druvorna pressas och ligger och kallmacererar med skalen i 5 dagar på ståltank innan de avlägsnas. Jäser med naturlig jäst på ståltank. Vilar därefter 12 mån på delvis gamla och delvis nya fat. Mycket försiktigt battonage för att undvika för smöriga toner. Buteljeras utan filtrering och endast tillsatt lite svavel 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 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.

