

INFO

Vinens Navn: En trois Cotes

Producent: Domaine de Pacotille – F. Galeyrand

Område/Land: Bugey/Ain/Frankrig.

Drue(r): Chardonnay (100%)

Vinfremstilling: Manuel høst fra økologisk dyrkede, sydøstvendte vinstokke plantet i 1993 i 250 meters højde nær Ceyzérieu. Pneumatisk blødt pres efterfulgt af spontangæring på stål, lagring på 600 liter egefade i 12 mdr. før flaskning.

Jordbundsforhold: En blanding af mergel, kalksten og gletsjermoræner.

Ha. udbytte: 30-33hl

Alkohol: Typisk 13,5%

Producentens web: francois-galeyrand.fr

Yderligere information:

Domaine Pacotille blev grundlagt af Francois Galeyrand i 2019 i Ceyzérieu, en lille by i AOC Bugey, beliggende mellem Genève og Lyon. Domænet bærer navnet efter Francois' kælenavn "Paco".

I mange år arbejdede han som professionel tegner, hvilket også ses på vinens etiketter. Først i 2012 færdiggjorde han sin uddannelse i ønologi i Beaune, hvorefter han samarbejdede med sin bror Jérôme Galeyrand på hans domaine i Côte de Nuits.

På et tidspunkt blev han fascineret af det smukke landskab i Bugey med sine skråninger, søer og skove. Han købte en lille vinmark på 0,5 hektar, og i 2019 var han klar med sit debutvin. I dag ejer han næsten 5 hektar vinmarker på en jordbund præget af ler, kalksten og gletsjermoræner fra istiden.

Markerne dyrkes økologisk og Francois ønsker at lave sine vine så naturligt som muligt for at fremhæve terroir og sikre, at vinene er elegante, præcise og frugtige.

