

Maison Les 4 Lunes, Chardonnay “Intiale” 2023

Producent: Maison Les 4 Lunes

Geografi: Bourgogne, Frankrig.

Årgang: 2023

Normalpris: 299,-

Medlemspris: 255,-

Måned: Juni 2026

Et smut til Bourgogne og det er også ved at være noget tid siden vi har været der! Vinhuset Les Lunes er et nyere projekt i Bourgogne og en del af den bølge af producenter, der arbejder mere naturligt og med minimal intervention.

Fokus er på økologisk/biodynamisk dyrkning, spontangæring og så lidt indgriben som muligt i kælderen.

Maison Les 4 Lunes fungerer som négociant og drives af de to kammerater Richard og Guillaume.

Fokus er på terroirdrevne vine med tydelig mineralitet og energi. Filosofien er ret enkel: vine skal smage af det sted, de kommer fra, ikke af teknik eller overdreven fadbrug.

Navnet “Les 4 Lunes” henviser til naturens rytmer og den balance mellem jord, klima og tid, som præger arbejdet både i mark og kælder.

Hvad er en négociant så? ☺ En vinproducent, som ikke nødvendigvis selv ejer alle sine vinmarker. I stedet køber de druer, most eller færdig vin fra forskellige vinbønder og står selv for vinificering, lagring og aftapning. Det giver mulighed for at arbejde med flere forskellige terroirs og skabe vine med en bestemt stil, samtidig med at man bevarer fleksibilitet i produktionen. Da marker er virkelig dyre at købe i Bourgogne, er det her ret gængs praksis. Hos Lunes køber de druer og har derfor kontrol over hele vinificeringen.



De to gutters ”kæmpe” kælder hvor lagring foregår ☺

Medlemstilbud

Prisvenlig sommerkasse er temaet her ☺ 1 rosé, 2 hvide og 3 lette røde til at hygge med over sommeren.

Samlet medlemspris bliver 722,- så er der sparet 200 + gratis fragt.

Der er flere velkendte producenter og vi skal over Frankrig, Østrig, Tyskland og Italien.

Som altid mere info i ”box på vej” mailen ☺

Hvordan smager det?

Herlig næse der åbner med noter af citron, grønne æbler og hvide blomster, efterfulgt af et strejf af stenfrugt og let cremethed. I munden er vinen frisk og levende med en sprød, præcis syre og en kalket mineralitet. Det står ret slankt, men der kommer altså også et touch af fedme og let fadtouch til sidst. Oplagt vin til skaldyr eller fisk på grillen med grønt og måske hollandaise – svært at blive sur på ☺