

Terre Brûlée Le Blanc 2017

Domaine Vincent Carême

Loire, Frankrike | Nr: 92821 | Pris: 169 kr | Flaska, 750 ml



Färg

Ljus, gul färg.

Doft

Nyanserad doft med inslag av fat, gula äpplen, honung, mineral, nätmelon, nötter och apelsin.

Smak

Nyanserad, mycket frisk smak med inslag av fat, gula äpplen, honung, mineral, nätmelon, persika, vanilj och citrus.

Odlingsområde

Swartland ligger norr om Kapstaden i Coastal Region. Druvorna till detta vin kommer från vinstockar som är 40 år gamla. Vingården omfattar sex hektar.

Jordmån

Granit och skifferrik jord.

Druvsorter

Chenin blanc

Storlek på vingård

6 hektar.

Skörd

Druvorna skördades för hand vid optimal mognad.

Vinifieringsteknik

Efter pressning jäser musten tillsammans med druvskalen. Ingen tillsatt jäst används i vinifieringen. Efter avslutat jäsningsprocess för 60 procent av vinet över till gamla ekfat och resterande vin till ståltankar.

Lagring

Vinet har lagrats nio månader. 60 procent av vinet lagrades på gamla franska ekfat om 225 och 500 liter. Resterande vin lagrades på ståltank.



Panache Sweden
panachesweden.se