

Vouvray Brut 2017

Domaine Vincent Carême

Loire, Frankrike | Nr: 92874 | Pris: 189 kr | Flaska, 750 ml



Färg

Ljus, gul färg.

Doft

Nyanserad, fruktig doft med inslag av gula äpplen, mimosablommor, ljust bröd, citron och honung.

Smak

Nyanserad, fruktig doft med inslag av gula äpplen, mimosablommor, citron, bivax, ljust bröd och mineral.

Odlingsområde

Vouvray ligger vid floden Loires norra strand, precis öster om staden Tours. Druvorna till detta vin kommer från vinrankor som är 15 - 20 år gamla. Vingården omfattar fyra hektar.

Jordmån

Flinta och lera.

Druvsorter

Chenin blanc

Storlek på vingård

4 hektar.

Skörd

Druvorna till vinet är skördades för hand vid optimal mognad.

Vinifieringsteknik

Efter pressning jäser musten tillsammans med druvskalen. Ingen tillsatt jäst används. Efter avslutad jäsning får vinet ligga tillsammans med sin jästfällning ett halvår innan buteljering för en andra jäsning på flaska.

Lagring

Vinet har lagrats 18 månader tillsammans med sin jästfällning innan degorgering.



Panache Sweden
panachesweden.se