



LOIRE PROPRIETÉS

*Philippe Deval
Vouvray Brut
cuvée 1/12 2017*

DRUVSORT: Chenin Blanc

ALKOHOLHALT: 12%

PRODUKTTYP: Mousserande

URSPRUNG: Loiredalen, Frankrike

PRODUCENT: Loire Proprietés

ARTIKELNUMMER: 7922-01

PRIS EXKL MOMS: 92,00 kr/750 ml

PRIS INKL MOMS: 115,00 kr/750 ml

SORTIMENT: Ordinarie

FÄRG: Ljust gul.

DOFT: Frisk doft av citrus och aprikos.

SMAK: Komplex smak med inslag av citrus, aprikos och gröna äpplen. Toner av rostat bröd, frisk syra, en behaglig mineralitet och en krämig mousse med en lång eftersmak.

PASSAR TILL: Aperitif, fisk och skaldjur.

TILLVERKNING & LAGRING: Druvorna till detta vin är plockade från 15 hektar vingårdar på den högra sidan om Loire-floden, i kommunen Vouvray. Här producerar man utmärkta viner på främst Chenin Blanc. Detta mousserande vin framställs genom den traditionella metoden (en andra jäsnings på flaskan) och vinet har legat på sin jästfällning i 18 månader innan degorgering.

LOIRE PROPRIETÉS

Loire Proprietés är ett kooperativ som inkluderar Vins de Rabelais i Chinon, Caves de la Loire i Brissac, Besombes-Moc Baril i Saumur och erkända Oisly-Thésée i Touraine. Caves de la Loire vinifierar viner från över 1 000 hektar i Anjou och det är roséer som är deras specialité. Man arbetar med noga utvalda producenter i området och det är oenologen Frederic Moreau som sköter vinmakningen.

