



DOMAINE

Muscadet Sèvre et Maine sur lie



PRODUCENT: Maison Foucher

LAND/REGION: Frankrike / Loire

ARTIKELNR: X512215701

VINSTIL: Vitt torrt / Friska & fruktiga

DRUVOR: Melon de Bourgogne

ÅRGÅNG: 2020

ALKOHOL: 12 % vol

SOCKERHALT: 1 g/l

LAGRING: Drick nu men kan lagras 1-2 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Jordmånen består av vit jord, rik på kalk, flinta och småsten. Vinet är en så kallad "sur lie" vilket betyder att vinet har lagrats extra länge på sin jästfällning för att utveckla dess karaktär. Druvsorten melon de bourgogne härstammar, som namnet antyder, från Bourgogne. Där ersattes den under 1500-talet av andra druvsorter, som trivdes bättre i Bourgognes klimat. Under vintern 1709, som brukar kallas "stora frosten", den kallaste vintern som uppmätts i Europa, var melon de bourgogne en av få druvsorter som överlevde i vingårdarna runt Nantes. Vinet är frisk och fruktig i doften med diskreta aromatiska toner av gröna äpplen, citron och vita vinbär. Detta återkommer i smaken tillsammans med färska örter och gula plommon som avslutas med fin syra.

MATCHA TILL:

Serveras vid 8-10 °C till ostron, men vinet passar även utmärkt till alla former av skaldjur och fisk.

Maison Foucher är vad som kallas "mikro-negociant" då de köper druvor från olika appellationer i Loire och vinifierar dem själva. Vineriet är beläget utanför Sancerre och grundades 1921 av Paul Lebrun – en tunnbindare som skolade om sig till vinmakare.

Provningsnotering:

.....

.....

.....