Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Domaine du Closel La Jalousie Savennières 2018

Hvitvin | Loire, Frankrike | VP-nr.: 3100301 | SAP-nr.: 9049699 | EPD-nr.: 9049699 | Pris: 454,90 inkl. mva

ØKOLOGISK

SPONTANFERMENTERT



FAKTA

Land	Frankrike	**Druetype**	100 % chenin blanc
Distrikt	Loire	**Alkohol**	13,5 %
Underdistrikt	Savennières	**Sukker**	1.5 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	**Syre**	6.3 g/l
		Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Jordsmonn

Tynt lag av sand over grønn og lilla skifer.

Bruksområde

Vinen er herlig til rike sjømatretter som skalldyrsupper, villkveite med beurre blanc eller pannestekt laks, samt til for eksempel quiche med bacon og soltørkede tomater, helstekt kylling med oliven og estragon, langtidsbakte svinekoteletter med ertepuré og rikholdige franske ostetallerkener.

Karakteristikk

Vinen har en ren, floral og saftig duft av modne gule og grønne epler, nektariner, honning, moden sitrusfrukt, røyk og furunål, og er en ung, krisp og fyldig vin med en elegant og spenstig friskhet, en silkemyk munnfølelse og en rik, delikat og krydret smak av sødmefulle epler, fersken, sitrus, honning og kamfer som munner ut i en lang, rund og forfriskende finish med mineralske toner.

Vinifikasjon

For å bevare mest mulig friskhet og fersk frukt i vinen er druene til La Jalousie dem som høstes først hos Domaine du Closel. Vinrankene beskjæres slik at de kun produserer fire til seks knopper på to stokker, og dette holder avkastningene nede på bare 35 hl/ha. Det vokser ville urter og planter mellom radene, og topplaget pløyes. Druene håndplukkes og presses skånsomt. Mosten spontanfermenteres på lav temperatur over en periode på to måneder, og modnes deretter med bunnfallet i hermetisk lukkede ståltanker i ni måneder. Vinen svovles moderat, og ellers interveneres det minst mulig. Modningen med bunnfallet gir en rund, aromatisk og perfekt balansert vin med silkemyk munnfølelse, samtidig som det totale fraværet av oksygen i prosessen sørger for at den beholder all frukt og friskhet.