



ALBERT DE CONTI PETILLANT NATUREL 2022

Art. nr 1037385

Pris 150,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine Albert de Conti

Ursprung Bergerac, Frankrike

Varukategori Mousseerande viner

Förslutning Kronkapsyl

Druvor Sauvignon Blanc 80%, Semillon 20%

Alkoholhalt 12,5%

Sortiment Restaurang

Certifiering Ekologiskt

Karaktär Ett friskt och lätt pärlande vin med smak av gröna äpplen, mogen citron och en hint av honung.

Tillverkning De handskördade druvorna pressades försiktigt som hela klasar för att ge en så ren och elegant must som möjligt. Därefter fick de båda druvsorterna inleda alkoholjäsningen separat i temperaturkontrollerade ståltankar. Enbart den naturligt förekommande jästen användes. Innan vinerna jäst torrt gjordes den slutliga blenden. Vinet tappades därefter på flaska och förslöts med kronkapsyl. Vinet jästes sedan ut och moussen erhöles på så sätt. Ingen degorgering utfördes och inga sulfiter tillsattes.

Passar till Aperitif.

Om producenten

Bröderna Guillaume och Paul de Conti grundade Domaine Albert de Conti i den lilla byn Saint Julien d'Eymet tillsammans med Yann Lecoindre så sent som 2022, även om de alla har historia som sträcker sig längre tillbaka i trakten än så.

Guillaumes och Pauls pappa Francis driver idag Château Tour des Gendres i Ribagnac tillsammans med sin kusin Luc. Yann började som källarmästare på Château Tour des Gendres där han kom i kontakt med Guillaume och Paul. Det som den dynamiska trion idag kallar för Domaine Albert de Conti var ursprungligen Francis egna vingårdar som han i sin tur hade tagit över från sina föräldrar.

Vingårdarna uppgår till 30 hektar och jordmånen består huvudsakligen av kalksten och lerjord. De äldsta rankorna planterades av Guillaume och Pauls farfar Albert de Conti 1966. Vingårdarna har odlats ekologiskt länge och teamet hoppas ta det ännu ett steg längre i framtiden genom att ta till biodynamiska metoder och anlägga skogsträdgårdar för att ytterligare stärka jordarnas naturliga hälsa.

