



DOMAINE DES LAURIERS VOUVRAY 2021

Art. nr 6288

Pris 130,40 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine des Lauriers

Ursprung Loire, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Hållbarhetscertifierat

Hållbarhet Klimatsmartare förpackning

Förslutning Naturkork

Druvor Chenin Blanc 100%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 6,1 g/l

Restsocker 3 g/l

Sortiment Systembolagets fasta



Karaktär Doften är uttrycksfull med inslag av vit persika, blommor, honung och mineral. Smaken är torr och expressiv med inslag av persika, päron, örter och en nyanserad känsla med ett mineraldrivet friskt avslut.

Tillverkning Musten jäser långsamt under 2 månader och när jäsningsprocessen avslutas vilar

Lagring Vinet har lagrats 6 månader på ståltank innan buteljering, varav två månader är tillsammans med jästfällningen.

Passar till Serveras till fisk eller kyckling, men även en klassisk kombination till getost och andra syrliga ostar. Dricks med fördel ungt, men kan lagras fram till 2025.

Information 2021 var ännu ett år med svåra väderförhållanden. I mars steg temperaturerna från -4 till 29°C på 10 dagar. Dessutom slog frosten till vid tio tillfällen under april månad, vilket orsakade ytterligare skada i vingården. Till detta tillkom även två hagelstormar, med tre veckors mellanrum. De druvor som skördades detta år gav dock vin med en otrolig fräschör, som de hade återhämtat efter den mycket varma sommaren.

Om producenten

Egendomen drivs av den sjunde generationen vinmakare, Laurent Kraft. Hans filosofi är att skapa ärliga viner med så liten påverkan som möjligt på växtplatsen och de färdiga vinerna. Vingårdarna sköts hållbart och är täckta med gräs för att absorbera överflöd av vatten. Förutom stilla viner på Chenin Blanc görs även Crémant de Loire.

Expressiv och mineraldriven kännetecknar husstilen från Domaines de Lauriers. Deras Vouvray Sec kommer från i genomsnitt 50-år gamla stockar som växer på Loires lokala kalkrika jordmån "Tuffeau" som ger Chenin-viner med stor lagringspotential.