



MOULIN TOUCHAIS 2004

Art. nr 4196

Pris 389,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Vignobles Touchais

Ursprung Coteaux du Layon, Frankrike

Varukategori Söta viner

Förslutning Naturkork

Druvor Chenin Blanc 100%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 6,1 g/l

Restsocker 69,6 g/l

Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär Druvtypisk doft med inslag av persika, citrus, honung, mandelmassa och citrusskal. Utvecklad, mycket frisk, söt smak med inslag av honung, svamp, torkade aprikoser och citrusmarmelad.

Tillverkning Druvorna skördas för hand och man går igenom vingårdarna flera gånger för att få druvor med exakt rätt mognad. Skörden genomförs dessutom vid 2 olika tillfällen. Ca 20 procent av druvorna skördas 90 dagar efter blomning när de fortfarande är något omogna med mycket syra. Resterande 80 procent skördas ca 120 dagar efter blomning då druvorna har mer socker och har en koncentrerad smak. Druvorna pressades skonsamt och musten fick sedan spontanjäsa långsamt i cementtankar. Vinet har lagrats på flaska i minst 10 år före lansering.

Passar till Serveras vid 8-10°C till fruktdesserter gärna med syrliga inslag eller till grönmögelostar. Passar även utmärkt till gåslever.

Information Egendomen har varit i familjen Touchais ägo sedan 1797. Man kom över en gammal adelsegendom för en billig penning och började odla enkla vita och röda viner. 1817 upptäckte han att det gick att göra ett gott, sött och ädelt vin av Chenin Blanc-druvan. Snart började Touchais att producera dessa söta viner och varje år lades det undan några hundra lådor. 1910 upptäckte man att de äldsta vinerna var fantastiska så nu lade man istället undan 10 000 flaskor eller mer varje år. När andra världskriget stod på tröskeln murades källarvalven igen och de öppnades inte förrän 1970.

