



MOULIN TOUCHAIS 1976

Art. nr 72165

Pris 1.499,00 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 5,9 g/l

Restsocker 102,4 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Djup, utvecklad, karakteristisk doft med inslag av kvitten, citrus, ananas, arrak, honung, rostat bröd och nötter. Fyllig och komplex smak med en hög välbalanserad syra. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades för hand och man gick igenom vingårdarna flera gånger för att få druvor med exakt rätt mognad. Skörden genomfördes dessutom vid 2 olika tillfällen. Ca 20 procent av druvorna skördades 90 dagar efter blomning när de fortfarande var något omogna med mycket syra. Resterande 80 procent skördades ca 120 dagar efter blomning då druvorna hade mer socker och 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 5-6°C och till desserter och bakverk, gärna med syrliga inslag. Vinet passar även utmärkt till gåslever. Dekantera gärna vinet före servering.

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.

