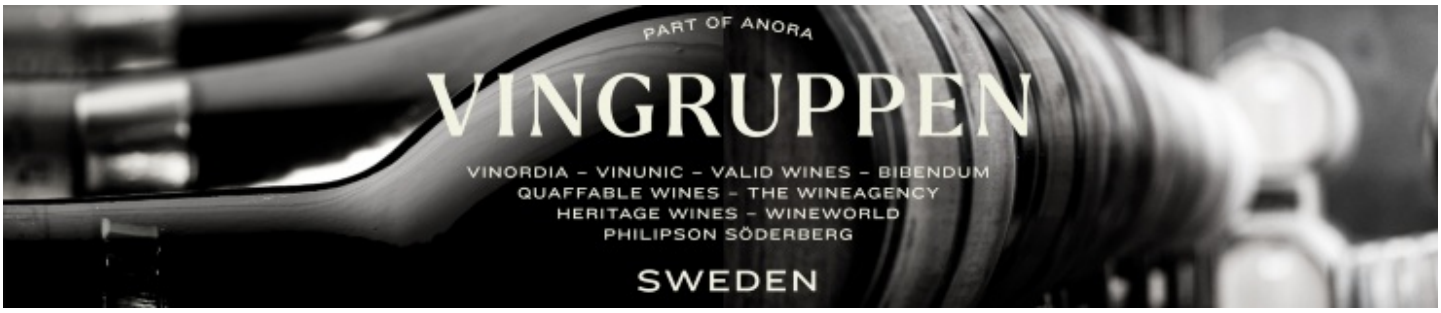

Ô TEMPS SUSPENDS TON VOL PÉTILLANT BRUT NATURE 2021

Art. nr 57653
Pris 191,50 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Le Fief Noir
Ursprung Loire, Frankrike
Varukategori Mousserande viner

Druvor Chenin Blanc
Alkoholhalt 13%
Sortiment Systembolagets beställning
Certifiering Ekologiskt

Karaktär Ett friskt och fruktigt pärlande vin med smak av vit persika, gul citron och toner av brioche.

Tillverkning Alkoholjäsningen utfördes i rostfria ståltankar med enbart den naturligt förekommande jästen. Vinets blend gjordes då det fortfarande var cirka 25 gram socker per liter kvar och tappades sedan på flaska. Flaskan förslöts och jäsningen fortsatte. Efter 4 månader på jästfällningen degorgerades vinet. Ingen dosage och inga sulfiter tillsattes.

Passar till Vit chokladmousse toppad med körsbärssås.

Om producenten

Le Fief Noir är en domän belägen i den del av Loire-dalen som kallas Anjou Noir. Namnet kommer från den svarta skiffersten som är närvarande i jordarna i de nordvästra delarna av Anjou.

Vännerna Dominique Sirot och Alexis Soulas träffades då de båda var på Korsika för att praktisera hos en stor vinproducent. Tack vare en gemensam kärlek till Loires vita signaturdruva chenin blanc köpte de Domaine des Chesnaies i kommunen Saint-Lambert-du-Lattay och Le Fief Noir grundades 2014. Egendomen har utvecklats från 20 hektar under ekokonvertering och består nu av 30 hektar ekologiskt certifierade vingårdar

Förkärleken till chenin blanc märks även av i andelen odlade hektar, men även blå druvor som cabernet franc och den lokala druvsorten grolleau ryms i vingårdarna.