



Ô TEMPS SUSPENDS TON VOL PÉTILLANT BRUT NATURE 2021

Art. nr 57653

Pris 219,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Le Fief Noir

Ursprung Loire, Frankrike

Varukategori Mousserande rosé

Certifiering Ekologiskt

Druvor Grolleau , Chenin Blanc

Alkoholhalt 13%

Sortiment Systembolagets beställning

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

Tillverkning Alkoholjäsningen utfördes i rostfria stältankar 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 Ostron.

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.

