

DOMAINE DES LAURIERS VOUVRAY 2022

Art. nr 6288

Pris 149 kr

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 14%

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 Årgången 2022 är historiskt på många sätt och har kommit att bli ett år som kan beskrivas som ett "mirakel år". Trots vårfrost, hagel, en historisk torka och värmebölja under sommaren, kom vinerna från 2022 att bjuda på kraft och längd. Vinmakaren Laurent Kraft beskriver Vouvray 2022 som ett vin som glädjer alla.



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.