SKJOLD BURNE

Varenummer: 1011005

2017 DOMAINE CHAUVEAU POUILLY FUMÉ LA CHARMETTE

FRANKRIG, LOIRE, POUILLY FUME

Frisk og interessant

La Charmette dyrket på kalkholdig jord. Stor typicitet, mineralsk, lidt fedme og citrus i stilen. Smagen er medium fyldig med godt bid og rensende syre. En super balance mellem flotte hvide blomster og grønne frugter.

Denne vin vil have godt af en hummer eller andre skalddyr. Også en fremragende ledsager til tørre modne oste. Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER	Tør ● — ○ — ○ — ○ — ○	Sød
FYLDE	Let ○ — ○ — ● — ○ — ○	Kraftig

Fremstilling

Sauvignon Blanc druerne er høstet i slutningen af september. Druerne bliver presset i en pneumatisk presse og får derefter lov til at hvile i 48 timer inden den alkoholiske gæring sætttes i gang. Gæringen foretages i ståltank ved kontrolleret lav temperatur. Derefter opbevares vinen i tank indtil aftapning i starten af det kommende år.

Om Producenten

Domaine Chauveau er meget seriøse i deres tilgang til vinen. Familien ejer 15 hektar på forskellig jordbund. La Charmette er høstet på kalkholdig jord. Et ungt par, hvor manden har overtaget marker og domaine fra sine forældre i slutningen af 1990'erne. Der produceres kun 100.000 flasker på domainet, med hovedvægten på den almindelige cuvée, som også er den der får flest gode priser og omtaler. Deriblandt 3 stjerner fra Guide Hachette i 2008. Det er meget højt for en vin i dette prisleje.

3 **Bronzemedalje**

LIGERS 2018