

# 2017 ALLIANCE LOIRE SAUMUR BLANC RÉSERVE DES VIGNERONS

FRANKRIG, LOIRE, SAUMUR

## *Sprød og lækker*

Vinen fremstår indbydende med sin let gyldne farve og strålende reflekser. Duften er lækker, kompleks og intens. Citrusfrugt og ananas går tydeligt igennem. Smagen er rund og frisk med en lang citrusagtig eftersmag.

Server vinen til fisk og skaldyr. Prøv også at servere den til retter med kød, til ost eller let syrlige desserter. Serveringstemperatur: 8-10°C.

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

### Fremstilling

Vinen er lavet udelukkende på Chenin Blanc-druer, som kommer fra vinstokke, der er 30 år i gennemsnit. Saumur-vinmarkerne dækker et område på 800 hektar og er beliggende på Loireflodens sydlige bred. Jorden er en blanding af ler og kalkstensholdig jord. De hvide, bløde kalksten, som tidligere blev brugt til at bygge slottene i Loiredalen med, giver gode betingelser for vinstokkene og er med til at sikre moderat vandtilførsel.

Efter høsten afstilles druerne og presses let. Mosten gærer i temperaturkontrollerede fade og efter endt gæring tappes vinen på flasker. Herefter lagres flaskerne i kælderen, hvor de ligger beskyttet for sollys og temperaturudsving.

### Om Producenten

Producenten af Saumur Blanc og Rosé d'Anjou AOC er en del af kooperativet Alliance Loire. Firmaet drives med strenge men simple værdier: solidaritet, respekt og kreativitet. Medlemmerne hjælper hinanden med know-how, de dyrker jorden med respekt for naturen og har respekt for hinanden, og de søger hele tiden efter nye og bedre metoder til at opnå de bedste resultater. Kooperativets filosofi er, at vinen ikke kan blive god uden respekt for både vinbonden og naturen.

