Varenummer: 1011001

2018 CHÂTEAU DU POYET MUSCADET SEVRE & MAINE SUR LIE

FRANKRIG, LOIRE, MUSCADET SEVRE ET MAINE



Tør, let og liflig

Château du Poyet er blandt de bedste Cru, og fremstår som en tør, liflig, lys hvidvin med et svagt grønt skær og en sart bouquet.

En fornem ledsager til fisk, lyse kødretter, "alt godt fra havet" og milde bløde ostetyper. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

På Château du Poyet høster man allerede først i september, hvor druerne er modne med god sprød syre og livlighed. Presning og gæring foretages i slottets dybe kældre, og overvåges af kældermesteren, som bruger den moderne teknik kombineret med de gamle traditioner. Gæringen sker ved en lav, kontrolleret temperatur.

Når vinen er udgæret, hviler den på sit "leje", og tappes direkte fra gæringsfade på flaske. Denne metode kaldes "Sur lie", og bevirker, at vinen perler let på tungen.

Om Producenten

Château du Poyet er et slot med en lang historie. I 1832 blev slottet delvist ødelagt under opstandelsen i Frankrig. Der er produceret vin på slottet gennem flere generationer. Château du Poyets marker ligger i distrikterne Sèvre og Côteaux de la Loire - ikke langt fra Loire-flodens udløb i Atlanterhavet. Slottets 30 hektar marker består af gammel havbund med lette grusarter. Druen på slottets marker er Melon de Bourgogne. En drue der blev importeret hertil for mere end 300 år siden fra Bourgogne, og som i dag også kaldes Muscadet. Jordbundsforholdene og det milde klima, forårsaget af Atlanterhavet, giver optimale betingelser for vindyrkning.