



Château de la Ragotière Vieilles Vignes

Druvor från mellan 50-60 år gamla stockar som ger vinet en fin koncentration.

| | | | |
|-------------|---------------------------|------------------|----------------------|
| TYP: | Vitt vin | PRODUCENT: | Les Frères Couillaud |
| LAND: | Frankrike | URSPRUNG: | Muscadet |
| ÅRGÅNG: | 2022 | ALKOHOLHALT: | 12 % |
| STORLEK: | 750 ml | ARTIKELNR: | 76739 |
| DRUVA: | Melon de Bourgogne (100%) | PASSAR TILL: | Asiatiskt, Fisk |
| MÄRKNING: | | ANTAL PER KOLLI: | 12 flaskor |
| SOCKERHALT: | | | |

149 kr

Karaktär

Komplex och smakrikt med en krispig syra.

Passar till

Asiatisk mat och grillad fisk.

Vinifikation

Vinet har legat 10 månader på jästfällningen.

Om producenten

På den gigantiska mässan Vinexpo i Bordeaux frågade vi för några år sedan Clotilde Davenne om hon hade något tips på en riktigt bra producent, någon som i likhet med henne själv gör rena, disciplinerade viner. Vi fick två namn. Det ena var Françoise Feulliat-Jullot, det andra var "bröderna Couillaud". Båda visade sig vara lysande producenter! Les Frères Couillaud huserar på Château de la Ragotière och Château de la Morinière i Muscadet. Det förstnämnda slottet köpte bröderna 1979 och härifrån får vi bland annat den eleganta och klassiska Château de la Ragotière "Sélection Vieilles Vignes", en Muscadet Sèvre et maine sur lie i sin prydo, lika bra varje år. På Château la Mornière gör Les Frères Couillaud också högklassig Muscadet men här måste vi ändå särskilt nämna gårdens Chardonnay IGP Val de Loire och därmed kommer vi in på den andra sidan av Couillauds viner, för vid sidan om närmast fulländade Muscadet gör de en rad andra för området mindre förväntade viner.

Utan att bli alltför långrandiga nämner vi i all hast "SG", "PG" och "PM". Viner på i tur och ordning sauvignon gris, pinot gris och gros manseng. Lägg till det ett vin som "M", en Muscadet Sèvre et Main lagrad 30 månader på jästfällningen, så förstår ni att det här inte är vilken dussinproducent som helst.

Fotnot: Les Frères Couillaud, eller La Fille Couillaud som de även kallar sig, är också producenten bakom populära La Désriée Chardonnay, som blivit många svenskars vita husvin.

[Här kan du se Amélie berätta om vingården!](#)

* Privatpriser inkl moms