



Château Ragotière Vallet Muscadet de Sèvre et Maine

Med druvor från över 50 år gamla vinstockar och med mer än 30 månader på jästfällningen ger en helt annan sida av muscadetvin än vad vi vanligtvis är vana vid. Det nya tillskottet i raden av Muscadet cru, Vallet kommer definitivt att göra avtryck i vinvärlden framöver.

TYP:	Vitt vin	PRODUCENT:	Les Frères Couillaud
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Muscadet
ÅRGÅNG:	2017	ALKOHOLHALT:	12 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	79950
DRUVA:	Melon de Bourgogne (100%)	PASSAR TILL:	Aperitif, Fisk, Skaldjur
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	12 flaskor
SOCKERHALT:			

239 kr

Karaktär

Frisk, elegant och massor av mineral, ostronskal och frisk citrusfrukt.

Passar till

Skaldjur och då i synnerhet ostron och musslor men även elegantare fiskrätter på vita fasta fisksorter.

Vinifikation

Druvorna skördas för hand från över 50 år gamla vinstockar och jäser på temperaturkontrollerade ståltankar innan vinet lagras 36 månader på jästfällningen innan det buteljeras.

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 Morinière 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 Désirée Chardonnay, som blivit många svenskers vita husvin.

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