



Chaume Premier Cru

I Chaume ger den speciella terroiren en perfekt allians mellan koncentrerade aromer och fräschör vilket detta vin från Château Soucherie påvisar med bravur.

TYP:	Sött vin	PRODUCENT:	Château Soucherie
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Loire
ÅRGÅNG:	2015	ALKOHOLHALT:	12 %
STORLEK:	500 ml	ARTIKELNR:	54223
DRUVA:	Chenin Blanc (100%)	PASSAR TILL:	Dessert, Ost
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	6 flaskor
SOCKERHALT:	140 g/l		

285 kr

Karaktär

Aromer som visar upp ananas och aprikoser.

Passar till

Blåmöglost eller varför inte tartes Tatin? Rekommenderad serveringstemperatur är 8 grader.

Vinifikation

Druvorna skördas för hand från stockar med genomsnittlig ålder om 70 år. Pressning och därefter jäsning på fat (varav 50% utgörs av nya fat). Mognadslagring under 9 månader.

Om producenten

Någonstans sisådär mitt i Loire-dalen (näja), 20 minuter söder om Angers, breder Château Soucheries 28 hektar ut sig. Det är en vacker gård med vidunderlig utsikt över de välskötta vingårdarna och mer därtill. Här tillverkas viner med olika appellationer som Anjou, Savennières, Coteaux du Layon och 1er cru Chaume. Druvorna är framförallt chenin blanc och cabernet franc men här odlas också grolleu och gamay. Vinerna är ekologiska (2022) och påtagligt välgjorda i en alltid stringent och ren stil. Gårdens huvudbyggnad, slottet, uppfördes på 1800-talet för att härbergera hertigen de Brissacs syster, prinsessan d'Arenberg, som tyckte om gårdens viner. Under 1900-talet utvecklades egendomen och dess nektar undan för undan och kom att skapa sig ett gott renommé, både hemomkring och på exportmarknaderna. År 2007 köpte familjen Beguinot Château Soucherie och lade in en växel till. I dag är gårdens och dess viners rykte grundmurat i vinkännar-kretsar såväl i Frankrike som annorstädes. Överflödigt att säga att vi är stolta över att få representera denna pärla bland Loiredalens många duktiga producenter.

* Privatpriser inkl moms