



Mouzillon-Tillières

Ett enastående terroirvin från Les Frères Couillaud. Detta vin tillhör definitivt toppskiktet för Muscadet.

TYP:	Vitt vin	PRODUCENT:	Les Frères Couillaud
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Loire
ÅRGÅNG:	2018	ALKOHOLHALT:	12 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	56641
DRUVA:	Melon de Bourgogne (100%)	PASSAR TILL:	Fågel, Fisk, Ljust kött, Pasta, Skaldjur, Soppa
MÄRKNING:	Hållbart	ANTAL PER KOLLI:	
SOCKERHALT:			

179 kr

Karaktär

Vinets aromer indikerar omgäende en exceptionell mineralisk terroir tillsammans med toner av rostat bröd och körsbärsblomma.

Passar till

Tänk Bressekyckling, hummer eller varför inte en fin bit lax i köket.

Vinifikation

Vinstockarna står i jordmån rik på gabbro och i ett havsnära läge. Skördat i september med påföljande pressning och débourage innan jäsning. Mognad på jästfällning under 36 månader. Buteljerat i september 2021.

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.

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

* Privatpriser inkl moms