

AMPELIDAE

Brochet Quarts de Chaume Grand Cru



ÅRGÅNG: 2015

DRUVSORT: Chenin Blanc

ALKOHOLHALT: 11%

PRODUKTTYP: Vita viner - söta
Ekologiskt odlade
druvor

URSPRUNG: Loire, Frankrike

PRODUCENT: Ampelidae

ARTIKELNUMMER: 4655-02

PRIS EXKL MOMS: 103,20 kr/375
ml

PRIS INKL MOMS: 129,00 kr/375 ml

SORTIMENT: Ordinarie

FÄRG: Gyllene

DOFT: Delikata sötmogna dofter med inslag av aprikos, gula plommon, honung och saffran.

SMÅK: Härlig smak med inslag av aprikos, gula plommon och gröna äpplen. Den komplexa frukten och ädelsötman balanseras väl upp av en frisk syra.

PASSAR TILL: Utmärkt till bakverk gjorda på gula plommon eller kvitten. Dessutom trevligt sällskap till en tarte tatin på päron. Går också fint att avnjutas i ensamt majestät.

TILLVERKNING & LAGRING: Druvorna till detta vin handplockas i Grand Cru-området Quarts de Chaume, beläget på den högra sidan av floden Layon i Loire. Vinet produceras på näst intill torkade druvor.

AMPELIDAE

Den ekologiska vinmakaren Frédéric Brochet startade sin bana 1995 med en 0,5 hektar stor vingård som nu har ökat till 50 hektar - allt skött enligt de ekologiska kraven ställda av Ecocert. Utöver detta köper han även in druvor från ytterligare 50 hektar av kontrakterade odlare där merparten är ekologiska och resten följer Lutte Raisonnée principerna.

Toppcuvéerna, bland annat Le S Sauvignon Blanc, är alla ekologiskt certifierade.

Utöver arbetet på gården föreläser Frédéric Brochet, som är doktor i oenologi, regelbundet vid universitetet i Bordeaux samt vid International University of gastronomy of Pollenzo (Slow Food).