



KVALITÉ & KÄNSLA!



Vitt vin



Goulaine Cru 2022

Familie Lieubeau



Pris 279 kr
nr 5759301 - 750 ml

Ursprung Goulaine Loire Muscadet Sèvre et Maine

Druvor Melon de Bourgogne

Vinmakare Vincent Lieubeau

Alk. halt 12.5%

Jordmån Serpentin och tunna lager av sand

Information Druvorna kommer från Goulaine, området där den berömda kullen och utsiktsplatsen La Butte de la Roche tonar upp sig över de vackra markerna. Vingården ligger med sydostlig exponering med vinstockar som är runt 40 år gamla med låga skördeuttag.

Karaktär Doft av tropiska frukter så som persika, annans och grillad citrus. Smaken är rund och frisk med ett långt och mineraliskt avslut.

Vinifiering Efter skörd pressas druvorna i hela klasar i en pneumatisk press. Musten sedimenteras och jäser sedan med naturlig jäst.

Lagring Vinet lagras på på sin jästfällning i 24 månader på fat placerade under jorden.

Passar till Fisk, rätter av fågel och till det asiatiska köket.

Om producenten

Historien om Familjen Lieubeau tog sin början den 10e maj 1816, då ett litet barn hittades på verandan till Hôtel Dieu, sjukhuset i Nantes, i Loire. Barnet var Joseph Grégoire Lieubeau. Namnet "lieu-beau" betyder vacker plats och gavs troligen till pojken då sjukhuset han hittades på var mycket vackert och hade ett väldigt gott ryckte.

Joseph Lieubeau växte sedan upp i en vinodlarfamilj där han fick lära sig konsten att driva en vingård. Efter många år grundade han sedan sin egen gård som idag är Familie Lieubeau. Idag består familjen av Pierre och Chantal Lieubeau som tillsammans med sina barn François, Vincent och Marie driver arbetet. François, äldsta sonen tar hand om försäljningen. Vincent, som är utbildad oenolog, sköter vingårdar och vineri tillsammans med pappa Pierre. Marie ansvarar för den dagliga driften och tar hand om besökare tillsammans med mamma Chantal.

Vineriet är beläget i Château-Thébaud som tillhör Nantes som i sin tur ingår i regionen Pays de la Loire. Familjens Cru-viner kommer ifrån hjärtat av Muscadet. År 2015 började de konvertera till ekologisk vinmakning och idag har de den ekologiska certifieringen (AB) och certifiering för hållbart jordbruk (Terra Vitis). All skörd sker för hand och de använder sig endast av naturlig jäst. Familie Lieubeaus emblem är ett barn i hatt som symboliserar familjens historia då Joseph Lieubeau hittades på sjukhuset i Nantes. Symbolen står även för respekt för naturen och dess mångfald samt deras ständiga strävan att lära, skapa och att blicka framåt.