



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Cuvée Henri 4 2018

Pascal Janvier



Pris 219 kr
nr PJ0201 - 750 ml

Ursprung Coteaux du Loir Loire

Druvor Pineau d'Aunis 60%, Cabernet Franc 15%, Cot 10%, Gamay 10%

Vinmakare Pascal Janvier

Alk. halt 12.5%

Jordmån Lera och kalksten

Information Hyllning till kung Henri IV som älskade vinerna från Coteaux du Loir

Karaktär Ung, lätt och elegant med inslag av röda bär, örter och mineral.

Vinifiering Avstjälkning före jäsning, därefter jäsning på tank med daglig remontage. Vinet genomgår malolaktisk jäsning

Lagring Vinet lagras endast på tank innan buteljering

Passar till Perfekt till lättare köttretter såsom kalv och kyckling alternativt till grillad fisk.

Om producenten

Det var aldrig tänkt att Pascal Janvier skulle bli vinmakare utan började sin karriär som köttmästare. Men plötsligt när Pascal var i 30-års åldern kom han till insikt att han vill lära sig allt om vinodling och vinmakning. Målet blev att återuppliva denna lilla appellationen Jasnières vid Val de Loir. Floden Loir är en bi-flod till den mer kända Loire-floden och Jasnières är det nordligaste och kallaste området i centrala Loiredalen. En gång i tiden ansågs Jasnières och Coteaux du Loir tillhöra några av de bästa områdena i Loire men med tiden föll traditionen i glömska. Pascal försöker nu tillsammans med sin fru Dominique att visa omvärlden vilken potential området har.

Pascal Janvier förfogar över ca 9 hektar och de gör det mesta av jobbet helt själva. Jordmånen består av en blandning av lera, kalksten, sand och flita. Förutom Chenin Blanc odlar man också den röda inhemska druvsorten Pineau d'Aunis som man återfinner i vinet Cuvée de Rosier.