



KVALITÉ & KÄNSLA!



Vitt vin

## Coteaux du Loir blanc 2018

Pascal Janvier



Pris 219 kr

nr PJ0301 - 750 ml

**Ursprung** Coteaux du Loir Loire

**Druvor** Chenin Blanc 100%

**Vinmakare** Pascal Janvier

**Alk. halt** 12.5%

**Jordmån** Lera

**Karaktär** Ung, lätt och elegant med inslag av gula äpplen, mandel, citrus och mineral

**Vinifiering** Druvorna pressas direkt efter skörd. Musten får därefter vila i 24 timmar. Innan den temperaturkontrollerade jäsningsen startar dras vinet om.

**Lagring** Efter jäsningsen får vinet lagras på jästfällningen ett par månader innan buteljering.

**Passar till** lätta eleganta fisk- eller skaldjursrätter

### 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.