



KVALITÉ & KÄNSLA!



Mousserande vin

Perle Sauvage Petnat

M Plouzeau – Château Bonnelière



Pris 189 kr
nr B00201 - 750 ml

Ursprung

Druvor Chenin Blanc

Alk. halt 12.5%

Jordmån Jordmån med kalksten och lera.

Information Vingården och slottet ligger på den västra baken av Chinon med ett historiskt terroir som sägs vara början på Chinon-appellationen. Marc Plouzeau har drivit de 170-åriga slottet sedan 1988. 1999 blev hela produktionen till ekologisk och blev eko-certifierad som "AB" (Agriculture Biologique).

Vinifiering Touraine Perles Sauvages är en Pet-Nat (*petillant naturel*) gjord på mogna druvor. Pet Nat görs med mogna druvor och spontanjäser en gång i flaska med hjälp av druvornas egna socke.

Karaktär När vinet hålls upp bildas ett fluffigt skum ovanpå det gyllen färgade vinet. Vinet är medelfyllig och torrt med bra syra och struktur och har friska toner av päron och honung.

Passar till Aperitif, salta smaker på brunchbordet, kryddhet mat, krämiga ostar och fisk.

Om producenten

I hjärtat av vinregionen Loire ligger staden och vindistriktet Chinon. Området är känt för de karaktärsfulla röda vinerna som tillverkas av druvsorten Cabernet Franc. Familjen Plouzeau har producerat viner i Chinon sedan 1846 men det var Marc Plouzeau som moderniserade företaget och var även en av de första i regionen som satsade på ekologisk odling. 1999 blev man EKO-certifierad. Idag äger familjen ca 30 ha vingårdar och förutom röda smakrika Chinon-viner producerar man även lite vitt samt mousserande PetNat-viner. Förutom att odla ekologiskt låter man alla vinerna jäsa spontant, sedan låter man dessutom alla viner klaras naturligt och ingen filtrering sker för att behålla bästa möjliga fruktighet och koncentration i vinerna.