

Pithon-Paillé Mozaik Blanc

Hvitvin / Loire / Loire

Produsent: [Domaine Pithon Paillé](#)

Årgang: 2019

Land: Loire, Frankrike

Distrikt: Loire

Område: Anjou

Drue: 100% Chenin Blanc

Veil. pris horeca: 199,92 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 249,9,-

EDP nr. : 4876991

SAP nr. : 9053679

Vinmonopol nr. : 7761301

Innhold:

Syre:5

Sukker:< 3

Alkohol:12,5



BIODYNAMISK

ØKO

Om produsenten

I 1978 startet den sprudlende Jo Pithon sin første vingård, Domaine Pithon, i Loire-appellasjonen Anjou. I 2008 utvidet han familiebedriften for å danne Pithon-Paillé, og nå i 2019 tok Jo den vanskelige beslutningen om å selge vingården til en ny, men dypt dedikert eier: Ivan Massonnat. Selv om Jo ikke lenger er den formelle sjefen for domainet, vil Jo forbli involvert i beslutningsprosesser, samt produksjon av noen av Pithon Paillés mest berømte viner. Jo og Ivan valgte å ansette den talentfulle og unge vinnmakeren Adrien Moreau. Adrien er utdannet innen vinmaking fra universitetet i Paris, og har erfaringer fra kjente vingårder som Cheval Blanc og Haut-Brion. Adrien og teamet er ivrige etter å komme i gang, med 2018-årgangen som representerer den første for den begynnende Domaine.

Jo og Ivan har sammen dannet det splitter nye «Domaine Belargus». Navnet refererer til den sjeldne og vakre blå sommerfuglen som finnes i regionen. For tiden dyrker de 26 hektar av sitt eget land, og har nylig kjøpt ytterligere 13 hektar i Quarts de Chaume og Savennieres AOC. Monopol vinmarken «Le Coteau des Treilles» er en uoffisiell Grand Cru for tørr Chenin Blanc-vin. Vinmarken anses som domainets perle. Alle druene deres dyrkes økologisk. Mestere av noen av regionens sjeldne enkelt-vinmarks Chenin Blanc og Cabernet Franc. De tar inspirasjon fra Burgund hvor hver parsell er verdsatt for sin unike karakter – et konsept som fremdeles er relativt nytt for Loire. Vinene deres er laget så naturlig som mulig ved å bruke bare en tredjedel av de tillatte svoveldosene. Friske, balanserte og strukturerte, vinene deres viser frem stamtavlen til terroir og den lyse fremtiden til denne eiendommen.

Vinifikasjon

Fermentering med naturgjær på eldre fat. Lagret 12 måneder. Minimalt med svovel tillsatt.

Smaksbeskrivelse

Fyltig mineralsk frukt. Eple, grapefrukt og lang avslutning.

Passer til

Fisk, Lyst kjøtt, Skalldyr