

# Vincent Caillé Je t'aime mais j'ai soif

Hvitvin / Frankrike / -

Produsent: [Vincent Caillé](#)

Land: Frankrike

Distrikt: -

Område: -

Drue: 41% colombard, 13%

grenache blanc, 12% macabeo, 12%

muscadet (melon de bourgogne),

13% roussanne

Veil. pris horeca: 191.94 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 239.9,-

EDP nr. : 4789608

SAP nr. : 9052249

Vinmonopol nr. : 7427001

Innhold:

Syre:4.0

Sukker:< 3

Alkohol:12 %



ØKOLOGISK

## Om produsenten

I nærheten av Monnières i hjertet av Muscadet Sévre et Maine finner vi Caillé-familiens vingård, hvor femte generasjon Vincent tok over i 1986. Han tilhører den nye generasjonen med vinmakere som forholder seg kompromissløst til kvalitet. Vincent jobber med jordsmonn som gneiss, gabbro og orthogneiss i vinmarker med lite intervensjon. Her gror gresset, og en beskyttet villtulipanart har kommet tilbake etter at området ikke lenger behandles med kjemiske sprøytemidler. Siden 1996 har alle vinmarkene vært kultivert økologisk, og Vincent bruker kun tradisjonelle vinifikasjonsmetoder med villgjær og lang modning på bunnfallet. Vincent jobber i hovedsak med druetyperne melon de bourgogne, folle blanche, gamay, abouriou, cõt og cabernet franc, og hele driften har vært økologisk sertifisert siden 2010 (AB) og biodynamisk (Demeter) siden 2016. Vincents datter Clarisse jobber i dag tett sammen med sin pappa.

## Vinifikasjon

"Jeg elsker deg - men jeg er tørst". 17 dagers fermentering med naturgjær. Modnet på ståltank. Økologisk sertifisert.

## Smaksbeskrivelse

Sitruspreget frukt. Kompleks, mineralsk og konsentrert.

## Passer til

Aperitif/avec, Skalldyr, Fisk