

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

Hvitvin / Frankrike / Loire

Produsent: **Vincent Caillé**
Land: Frankrike
Distrikt: Loire
Område: -
Drue: 66% muscadet (melon de bourgogne), 30% marsanne, 4% folle blanche

Veil. pris horeca: 383.94 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 479.9,-
EDP nr. : 5344841
SAP nr. : 9061884
Vinmonopol nr. : 13320105

Innhold:
Syre:4.5
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 druetypene melon de bourgogne, folle blanche, gamay, abouriou, côt 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

Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk