

Vincent Caillé Mouton Noir

Hvitvin / Frankrike / Loire

Produsent: [Vincent Caillé](#)

Årgang: 2020

Land: Frankrike

Distrikt: Loire

Område: Muscadet Sèvre et Maine

Drue: 100% muscadet (melon de bourgogne)

Veil. pris horeca: 159.91 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 199.9,-

EDP nr. : 9075842

SAP nr. : 9075842

Vinmonopol nr. : 14389001

Innhold:

Syre: 3.7

Sukker: < 3

Alkohol: 12 %



Om produsenten

I nærheten av Monnières i hjertet av Muscadet Sèvre 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

Druene knuses og fermenteres kjølig på ståltank. Lagret på bunnfall i 4 måneder etter fermentering før tapping på flaske.

Smaksbeskrivelse

Lys strågul. Mineralsk, sitrus og blomster. Sitruspreget frukt. Kompleks, mineralsk og konsentrert.

Passer til

Grønnsaker, Aperitiff/avec, Skalldyr