

Vincent Caillé X Bulles

Musserende vin / Frankrike / Loire

Produsent: [Vincent Caillé](#)

Land: Frankrike

Distrikt: Loire

Område: -

Drue: 80% chardonnay, 20% cot

Veil. pris horeca: 215.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 269.9,-

EDP nr. : 5063623

SAP nr. : 9070435

Vinmonopol nr. : 13331901

Innhold:

Syre:6.3

Sukker:5.2

Alkohol:11,5 %



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

Klassisk pet nat, flaske fermentert. 2,5 bar trykk.

Smaksbeskrivelse

Lys gul. Floral og fruktig med sitrus, fersken og mineraler i fokus. Frisk med god frukt og avslutning.

Passer til

Grønnsaker, Aperitiff/avec, Skalldyr