ferment

Huards Envol

Rødvin / Frankrike / Loire

Produsent: Domaine des Huards
Årgang: 2022
Land: Frankrike
Distrikt: Loire
Område: -
Drue: 60% pinot noir, 40% gamay

Veil. pris horeca: 255.92 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 319.9,-
EDP nr. : 9089607
SAP nr. : 9089607
Vinmonopol nr. : 17192201

Innhold:
Syre:4.2
Sukker:< 3
Alkohol:12 %

Om produsenten

Domaine des Huards er en familiedrevet vinprodusent i Cour-Cheverny i Loiredalen, drevet av Gendrier-familien siden 1846. Eiendommen ligger mellom Loire og Sologne, nær de berømte slottene Cheverny og Chambord.
Vinmarkene dyrkes etter økologiske og biodynamiske prinsipper og har vært sertifisert biodynamisk siden 1998. De har fokus på å la terroirens karakter komme til uttrykk gjennom minimal inngripen i vinmarkene og vinifikasjonen.
Domaine des Huards produserer viner under AOC Cheverny og AOC Cour-Cheverny. I Cour-Cheverny er den lokale og sjeldne Romorantin-druen den dominerende hvitvinsdruen, og den gir friske, mineralske hvite viner. I Cheverny lages også viner på Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Noir og Gamay.
Vinene fra Domaine des Huards spenner fra friske hvitviner til komplekse, elegante røde og roséviner, alle med stor vekt på balanse og uttrykk av terroiret.

Mer om vinen

Druer kun fra egne vinmarker, som arbeides etter biodynamiske metoder siden 1995. Gjennomsnittsalder på vinstokkene er 35 år og jordsmonnet er kalk,- og kiselholdig leire.

Vinifikasjon

Biodynamisk dyrkede druer. Spontanfermentering. Ca 6 måneder lagring på ståltank.

Smaksbeskrivelse

Lys rød. Frisk duft. Tørr, saftig fruktighet. Rund, God lende.

Passer til

Fisk, Lyst kjøtt, Ost