ferment

Grange Saint Sauveur Le Martray

Rødvin / Frankrike / Loire

Produsent: Grange Saint Sauveur
Årgang: 2023
Land: Frankrike
Distrikt: Loire
Område: -
Drue: 50% gamay, 35% grolleau, 15% pineau d'aunis

Veil. pris horeca: 359.95 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 449.9,-
SAP nr. : 9100905
Vinmonopol nr. : 20847101

Innhold:
Syre:5.4
Sukker:< 3
Alkohol:12 %

Om produsenten

Domaine Grange Saint-Sauveur ble grunnlagt i 2017 av Alice og Antoine Pouponneau i Le Thoureil i Anjou. Antoine har tidligere arbeidet med vinproduksjon flere steder rundt Middelhavet, men vendte tilbake til hjemtraktene i Loire med et ønske om å lage egne viner. Sammen startet de domaineet med kjøpet av en vinmarksskråning ved Loire-elven.
Eiendommen omfatter rundt seks hektar med gamle vinstokker, mange mellom 70 og 110 år gamle. Vinmarkene ligger hovedsakelig på leire og kalkstein over gammel havbunn og er beplantet med tradisjonelle Anjou-druer som Chenin Blanc, Grolleau Noir, Grolleau Gris, Pineau d'Aunis, Gamay Petit Grain og Cabernet Franc.
Vinmarkene har vært økologisk sertifisert siden 2022. I kjelleren arbeider Alice og Antoine med minimal intervensjon og spontangjæring med naturlig gjær. Ingen ønologiske produkter tilsettes, bortsett fra små mengder svovel når det er nødvendig. Målet er levende og uttrykksfulle viner som gjenspeiler de gamle vinstokkene og terroiret i Anjou.

Smaksbeskrivelse

Rød. Ren aroma av røde bær og kirsebær, floral tone. Struktur og kompleksitet, fruktig.

Passer til

Lam og sau, Storfe, Storvilt