Saumur Blanc Côte de Parnay

LAND	Frankrike
DRUVOR	Chenin Blanc
SAMMANSÄTTNING	Chenin blanc
ÅRGÅNG	2023
FÖRSLUTNING	Naturkork
SORTIMENT	TSV
ARTIKELNUMMER	9294801

SMAKPROFIL

Nyanserad, mycket frisk, aromatisk, något utvecklad smak med fatkaraktär, inslag av gula äpplen, bivax, valnötter, brynt smör, persika och citron.

OM VINET

- Lagring: Vinet har lagrats elva månader tillsammans med sin jästfällning i stora franska ekfat, foudres, om 3 000 liter och även i mindre barriquer.
- Odlingsområde: Saumur ligger i Loiredalen, cirka fem mil öster om staden Angers. I området produceras rött, vitt, rosé, mousserande och söta viner. Jordmånen i Saumur består huvudsakligen av kalksten, särskilt den porösa kalkstenen "Tuffeau". Druvorna till detta vin kommer från vinrankor som är 18 år gamla.
- Jordmån: Lera och sand över tuffeau (mjuk kalksten).