

Dagueneau Pinot Beurrot 75 cl

Frankrike / Loire

I de solfylte åssidene i Loire-området nordvest i Frankrike finner vi den den familiedrevne vingården Domaine Serge Daguneau & Filles. Her har de 17 hektar som for det meste består av jordsmonn med Kimmeridgian marl. Et jordsmonn av små fossile østersskjell, også kjent som "Terre blanches" (hvit jord). Dette eksepsjonelle jordsmonnet er kilden til Dagueneaus viner identitet og kompleksitet. Gj.snittalder på vinrankene er 35 år, de eldste over 100 år gamle. Familien har i mer enn fire generasjoner delt en felles lidenskap; å jobbe i vinmarken og lage vin. En lidenskap som har gått i arv fra far til sønner og nå fra far til døtre! Eiendommen ligger i åssidene ved Pouilly-sur-Loire og St-Andelain der druer til Pouilly-sur-Loire og Pouilly-Fumé dyrkes. Ikke langt unna har de også 2 hektar hvor de lager rød-, hvit- og rosévin under appellasjonen Côtes de la Charité. Vin er ofte knyttet til historier om menn, men Dagueneaus historie er snarere knyttet til en historie om en kvinne. "La Léontine" født i 1889 var en ekte vinmaker til fingerspissene. En kvinne som hadde opplevd krig, et liv som enke og hard jobbing på gård, men som likevel tviholdt på sitt arbeide med å drive sine to hektar med vinranker og lage sine kjente oster. Hun overførte sin kjærlighet, lidenskap og kunnskap til sine sønner Louis og Émile og til sin sønnesønn, Serge. I dag er det Serges døtre som har overtatt og fører arven videre.

S. Dagueneau er sertifisert HVE (Haut Valeur Environnementale)

?Pinot Beurrot? er navnet på Pinot Gris i Burgund. Druen typen utvikler seg til noe særegent i åssidene i St. Lay i Loire, der den til det fulle utvikler sitt potensiale og karakter. Serge Dagueneau sin Pinot Beurrot, er forbløffende rund og aromatisk samt det faktum at fermentasjon på eikefat sikrer en velstrukturert balanse.

Passer til hummer, skaldyr samt fjærkre og gris.



Høyoppløselig bilde



Type	Hvitvin		
Klassifikasjon	IGP CÔTES DE LA CHARITÉ		
Produsent	Domaine Serge Dagueneau & Fils		
Årgang	2022		
Druetyper	Pinot Beurrot		
Vinifikasjon	Høstede druer som er selektert for hånd. Fermentasjon på eikefat samt lagring i 9 til 12 mnd.		
Analyse	Alkohol: 14,0 %	Sukker: 1,4 g/l	Syre: 3,9 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år		
Karakteristikk	Vinen er behagelig rund, "full-Bodied" med fløyelsmyk fruktighet i munnen. Vinen har meget god lengde med aromaer av aprikos, tørket frukt, honning ferskt smør og mandler.		
Serveringstemperatur	8-10 grader		
Passer til	Skalldyr, fisk, svin og fjærkre		
Wæbside	www.dagueneau-filles.fr/en	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	15981601	6318919	kr. 284,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Drink for every moment