

Dagueneau “ Le Centenaire” Pouilly-sur-Loire

Frankrike, Loire

Produsent: Serge Daguenau & Filles

Råstoff: 100% Chasselas

Bruksområder: 

Spesifikasjon: Spesialbestilling

Pris vinmonopolet: 189,90



Beskrivelse:

Strågul farge. På nesen avdekker vinen intense aromaer av honningmelon, sitrus frukt og mineraler. I munnen er den rund, fløyelsmyk med en lang ettersmak. Det er en kompleks vin med distinkt personalitet og utpreget mineralitet etter flere år i flasken før salg.

Vinifikasjon:

Kun håndplukkede druer fra 100 år gamle vinstokker. Druene får 24 timer med kald masserasjon før fermenteringen settes i gang på temperatur, mellom 18 og 20 grader for maksimal uttrekk av aromaer.

Øvrig informasjon:

Det er i dag 4e generasjonen i familien som driver vingården. Eiendommen ligger i de solfylte bakkene av Pouilly-sur-Loire og St-Andelain, hvor de produserer Pouilly-sur-Loire og Pouilly-Fumé (totalt 17 hektar). Ikke langt unna, på St-Lay har produsenten i tillegg 2 hektar der de lager Côtes de la Charité røde, hvite og roséviner.

Passer utmerket til skalldyr, fisk og kylling.