



## Monnières-Saint Fiacre

Artikelnummer:	3333-2
Typ:	Vitt vin
Producent:	Jérémie Huchet
Land:	Frankrike
Region:	Loire
Deldistrikt:	Muscadet Sèvre et Maine
Förpackning:	Flaska
Storlek:	750 ml
Alkoholhalt:	12,5%
Serveras vid:	10-12 celsiusgrader
Passar till:	Ostron, övriga skaldjur, eleganta fiskrätter, ostar
Druvor:	100% Melon de Bourgogne
Årgång:	2012
Klassificering:	AOP Muscadet Sèvre et Maine Monnières-Saint Fiacre
Vinification:	Ingen avstjälkning, ingen malolaktisk jäsnings och endast naturlig jäst används. Minimum 1,5 år på jästfällningen och buteljering sker cirka 4-5 år efter skördeåret.
Växtplats och jordmån:	50-åriga vinstockar och äldre på tydlig jordmån av gnejs. Inga kemikalier används i vingården.
Färg:	Blekgul
Doft:	Vita blommor, stenfrukt, visst inslag av tropisk frukt och mineral
Smak:	Stram men generös frukt, tydlig mineralsälta och lång, finstämd eftersmak
Lagringspotential:	8-10 år
Förslutning:	Naturkork
Kolli:	6

