



Vouvray Demi Sec, Justin Monmousseau, Monmousseau, Frankrig

Monmousseau blev grundlagt i 1886 af Alcide Monmousseau i et af de største kridtholdige massiver i Montrichard (Loire-et-Cher). Massivet blev udgravet da man skulle bruge materiale til at bygge Château Loire. Udgravningen eller kælderens var ideel til vinproduktion og lagring, idet temperaturen både sommer og vinter holdt sig på 12°C. Monmousseau var indtil 1994 i familiens eje, hvorefter den Luxemburgske familie Bernard-Massard købte aktiemajoriteten i firmaet. I 2010 solgte de så Monmousseau til The Ackerman Group.

Vinmarkerne i Vouvray er beliggende på skråningerne ned til Loire floden, hvor der er optimale forhold for dyrkning af Chenin Blanc vinstokke, p.g.a. et helt specielt mikroklima samt en ler- og kalkholdig jordbund. Druerne som benyttes til denne vin er særligt udvalgte og vinifikationen foregår ved lav temperatur, hvilket er med til at give vinen en dejlig fed karakter og bibeholde Chenin Blanc-druens dejlige karakteristika.

Vouvray Demi Sec, Justin Monmousseau

Denne halvtørre vin har en dejlig homogen duft og smag af søde æbler og lime. Vinen besidder god balance mellem en blød aromatisk struktur og et elegant strejf af syre.

Vinen kan anbefales til aperitif, foie gras, skaldyr, fisk og fjerkræ.



Årgang

2020.

Distrikt

Loire.

Appellation

Vouvray AOC.

Druerarter

100% Chenin Blanc.

Lagring

Detaljer ikke oplyst.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosaa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk