



Vouvray La Réserve Demi Sec, Domaine Jean-Paul Couamais, Frankrig

Tradition og balance er to ord, der repræsenterer det daglige arbejde hos Domaine Jean-Paul Couamais, en 47 hektar vingård grundlagt for over 50 år siden, og som er beliggende i Vernou sur Brenne midt i hjertet af AOP Vouvray. Christel (ansvarlig for vingården), Ti (vinmager) og deres dynamiske team producerer omhyggeligt raffinerede mousserende vine fra Loire-dalen i henhold til den traditionelle metode (anden gæring i flasken).

De bakkede vinmarker i Vouvray-appellationen giver ideelle betingelser for vindyrkning. De primært kalkholdige lerparceller ligger på solrige skråninger, hvilket giver frugten mulighed for at modne fuldt ud.

Denne vin er det perfekte udtryk for Vouvray-appellationen. Druerne dyrkes på solbeskinnede skråninger og håndplukkes. Vinen er produceret i henhold til den traditionelle metode med en anden gæring på flasken, hvilket resulterer i små bobler. Den lagres i 24 måneder, hvilket er 12 måneder mere end appellationen kræver. Det gør, at den færdige vin opnår ekstra kompleksitet og rundhed i munden.

Vouvray La Réserve Demi Sec

Duften er udtryksfuld med let ristede noter, kandiseret appelsin og muskatnød. Vinen er halvtør og besidder en smuk og fyldig aromatisk palette med noter af kandiseret frugt, krydderier og ristede mandler.

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



Årgang

NV.

Distrikt

Loire.

Appellation

Vouvray AOP.

Druesorter

100% Chenin Blanc (rest-sukker 36 g/l.).

Lagring

Lagres i 24 måneder.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

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