

Florian le Capitaine Sec Tendre

Frankrike / Loire / Vouvray

Florian er en ung vinmaker som, etter å ha jobbet på familiens eiendom i 6 år ønsket å skape sitt eget og konvertere det til økologisk. Florian deler utstyr og kunnskap med sin far fra Domaine Le Capitaine. 2 viner: en helt tørr og en med 10g. Vingården ligger i sin helhet ved elvebredden ved Rochecorbon på leire-kalkstein jord.

Florians Vouvray Sec Tendre har en liten touch restsødme (ca. 10g) som gir den flott balanse og lar Chenindruen komme til sin fulle rett.



Type	Hvitvin
Klassifikasjon	AOC Vouvray
Produsent	Florian le Capitaine
Årgang	2021
Druetyper	Chenin Blanc
Vinifikasjon	Økologisk jordbruk, fermentert på brukte fat (2 - 5 år) uten tilsetning av SO ₂ .
Lagring	Fem måneder på bunnfallet på fatene.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 10 g/l Syre: 4,6 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 6 år.
Karakteristikk	Ganske intens duft av epler og mandariner. Rik og fyldig i munnen. Smud, men med fresh finish.
Serveringstemperatur	10 - 11 °C
Passer til	Sjømat, gjerne litt spicy, fisk og ost
Webside	https://florianlecapitaine.com/

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	15562401	6287312	kr. 259,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

88 poeng **apéritif**

Gulgrønn. Lys og delikat duft med lette mineraltoner. Lett sødme, innslag av trevirke. Fyldig med lett sødme, fin syre, god munnfølelse, bra tørrhet likevel.

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
Small for every moment