

Florian le Capitaine Sec

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 er laget helt tørr, men med fattermentering og lagring på berme har den likevel bra dybde og balanse.



Type	Hvitvin
Klassifikasjon	AOC Vouvray
Produsent	Florian le Capitaine
Årgang	2021
Druetyper	Chenin blanc
Vinifikasjon	Økologisk jordbruk, fermentert på brukte fat (3 - 7 år gamle) uten tilsetning av sulfat.
Lagring	Lagret på berme på fat i fire måneder.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 0,5 g/l Syre: 4,7 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 7 år.
Karakteristikk	Preg av sitrus på duft med en snert av mandariner. Frisk i munnen med mineraler i finish.
Serveringstemperatur	8 - 10 °C
Passer til	Sjømat, fisk
Webside	https://florianlecapitaine.com/

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	15562501	6287304	kr. 259,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

87 poeng **apéritif**

Gulgrønn. Lys og delikat frukt, lett steinpreg. Fruktig med fin syre, lett bitt, sitter godt og fruktig-mineralsk.

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
Drink for every moment