

Dagueneau Pinot Noir 75 cl

Frankrike / Loire

I de solfylte åssidene i Loire-området nordvest i Frankrike finner vi den den familiedrevne vingården Domaine Serge Daguneau & Filles. Her har de 17 hektar som for det meste består av jordsmonn med Kimmeridgian marl. Et jordsmonn av små fossile østersskjell, også kjent som "Terre blanches" (hvit jord). Dette eksepsjonelle jordsmonnet er kilden til Dagueneaus viners identitet og kompleksitet. Gj.snittalder på vinrankene er 35 år, de eldste over 100 år gamle. Familien har i mer enn fire generasjoner delt en felles lidenskap; å jobbe i vinmarken og lage vin. En lidenskap som har gått i arv fra far til sønner og nå fra far til døtre! Eiendommen ligger i åssidene ved Pouilly-sur-Loire og St-Andelain der druer til Pouilly-sur-Loire og Pouilly-Fumé dyrkes. Ikke langt unna har de også 2 hektar hvor de lager rød-, hvit- og rosévin under appellasjonen Côtes de la Charité. Vin er ofte knyttet til historier om menn, men Dagueneaus historie er snarere knyttet til en historie om en kvinne. "La Léontine" født i 1889 var en ekte vinmaker til fingerspissene. En kvinne som hadde opplevd krig, et liv som enke og hard jobbing på gård, men som likevel tviholdt på sitt arbeide med å drive sine to hektar med vinranker og lage sine kjente oster. Hun overførte sin kjærlighet, lidenskap og kunnskap til sine sønner Louis og Émile og til sin sønnesønn, Serge. I dag er det Serges døtre som har overtatt og fører arven videre. S. Dagueneau er sertifisert HVE (Haut Valeur Environnementale)

På kalk holdige åssidene i St. Lay produseres Pinot Noir druene til denne fantastiske vinen. Alle druene blir håndplukket og selektert før pressing. Maserasjon og fremtasjon skjer over 10 til 15 dager for maksimal uttrekk av aromaer og konsentrasjon. Dette er en vin som er meget behagelig i munnen og viser noe av det beste vi kan finne av Pinot Noir viner.



Høyoppløselig bilde



Type	Rødvin
Klassifikasjon	IGP CÔTES DE LA CHARITÉ
Produsent	Domaine Serge Dagueneau & Fils
Årgang	2019
Druetyper	100% Pinot Noir
Vinifikasjon	Håndplukkete og sorterte druer. 10-15 dager maserasjon med daglig "pump-over" for maksimal smaksopplevelse. 10-14 mnd på Franske eikefat før salg.
Lagring	Kan lagrest
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: 1,9 g/l Syre: 3,8 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Rubin rød farge som heller mot det letteog elegante. I munnen har vinen en meget behagelig inngang med sine føyelsmyke tanniner. En elegant vin med subtile smaker som varer lenge. Hint av bringebær, krydder og vanilje.
Serveringstemperatur	16-18 grader

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	15942401	6318828	kr. 299,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12	Bestillingsutvalg		

84 poeng **apéritif**

VinFals
Terningkast 5

★★★★ **vinforum**

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