

Dagueneau Pouilly-Fumé Clos des Chaudoux

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)

Druene blir håndhøstet fra vår "Clos des Chaudoux" -vinmark som ligger vendt mot sør. 50 år gamle vinranker. Druene selekteres, avstilkes og gjennomgår maserasjon i rundt ti timer i anaerobt miljø før pressing. Denne maserasjonen med skall tilfører vinen en subtil aromatisk og mineralsk kompleksitet. Ligger på fint bunnfall i 6 måneder og modnes deretter 16-18 måneder før den slippes på markedet. Vinen er ufiltrert. Kan fint oppbevares i opptil ti år.



Høyoppløselig bilde



Type	Hvitvin
Klassifikasjon	AOC Pouilly-Fumé
Produsent	Domaine Serge Dagueneau & Fils
Årgang	2022
Druetyper	100% sauvignon blanc
Vinifikasjon	Druene høstes for hånd og gjennomgår en maserasjon med skall i rundt ti timer før pressing. Modnes 16-18 mnd. Ufiltrert
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 2 g/l Syre: 7,7 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
Karakteristikk	Lys gulgrønn. Rik duft av tropisk frukt og sitrus. Behagelig smak av modne epler og tropisk frukt.
Passer til	Passer til smaksrike retter av lyst kjøtt og fisk servert med saus
Webside	www.s-dagueneau-filles.fr

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	3487701	6227771	kr. 399,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12	Bestillingsutvalg		

88 poeng **apéritif**

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