

Dagueneau Pouilly-sur-Loire La Centenaire

Frankrike / Loire



I de solfylte åssidene i Loire-området nordvest i Frankrike finner vi den den familiedrevne vingården Domaine Serge Daguenau & 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 Daguenaus viner 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 Daguenaus 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. Daguenau er sertifisert HVE (Haut Valeur Environnementale)

Druer fra 100 år gammel vinmark og høstes for hånd. Vinrankene gir alltid suverene, fast og gyldne søte druer og gir en myk og fruktig vin. Druene avstilkkes og presses. Kaldstabilisering i 24 timer før den vinifiseres i temperaturkontrollerte tanker. Modnes på bunnfall i 5 mnd. Bør nytes ung, 1-3 år gammel.

Type	Hvitvin
Klassifikasjon	AOC Pouilly-sur-Loire
Produsent	Domaine Serge Daguenau & Fils
Årgang	2022
Druetyper	100% Chasselas
Vinifikasjon	Druene høstes for hånd og vinifiseres i temperaturkontrollerte tanker. Modnes på bunnfall i 5 mnd
Analyse	Alkohol: 11,5 % Sukker: 1,3 g/l Syre: 3,5 g/l
Karakteristikk	Lys strågul. Hint av hasselnøtter, honning, tørket epler, aprikos og gule fersken. Frisk, fruktig med smak av nøtter, tropisk frukt.
Passer til	Passer til skalldyr, fisk, ost, kjøttpålegg og aperitif
Webside	www.s-dagueneau-filles.fr

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	6921101	5916176	kr. 279,90
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
Ready for every moment