

# Jacky Blot Pétillant Triple Zéro

Frankrike / Loire / Loire

Jacky Blot var opprinnelig vinmegler av yrke, i 1989 kjøpte han 8 hektar av 50 til 75 år gamle vinstokker. I dag består eiendommen av 25 hektar i Montlouis og i Vouvray. Den suppleres med 14 hektar i Bourgueil på Domaine de la Butte som ble kjøpt i 2002.

Kjernen i domainet ligger i Montlouis sur Loire, på et platå med utsikt over Loire og Cher-elvene.

Vinifikasjonen varer minst i 6 måneder med vanlig bâtonnage og to rackings. Ingen av vinene gjennomgår malolaktisk gjæring.

Sertifisert økologisk. Vinene er ufiltrert og veganske. De klares kun av ved flere rackings

Launched in 1993 at the outset of Domaine de la Taille aux Loups, Triple Zero is one of Jacky Blot's most striking creations. It is a Méthode Ancestrale, lightly sparkling wine that Jacky describes as "above all, a natural wine that happens to have some bubbles."

The result is a naturally-made sparkling wine with unsurpassed elegance and purity.

\* Zéro chaptalisation \* Zéro liqueur de tirage \* Zéro liqueur d'expédition

= Triple Zéro



Høyoppløselig bilde



87 poeng **Dagens Næringsliv**

Dufter av epler, tropisk frukt og kjeks. Tørr og fruktig med fin friskhet.

<b>Type</b>	Musserende
<b>Klassifikasjon</b>	AOC Montlouis-sur Loire
<b>Produsent</b>	Jacky Blot - Domaine de la Taille aux Loups
<b>Druetyper</b>	100% Chenin Blanc
<b>Vinifikasjon</b>	50 years old vines, hand-harvested and hand-sorted. Pneumatic press. Fermented in 5 to 10 years old barriques with native yeasts and no chaptalisation for 7 months. Bottled when 12 grams of sugar remains and finishes fermenting in bottle without liqueur de tirage.
<b>Lagring</b>	Sur lattes 18 to 24 months before dégorgement. No liqueur d'expédition added.
<b>Analyse</b>	Alkohol: 13,0 %    Sukker: 1,9 g/l    Syre: 6,2 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar, men kan lagres i noen år.
<b>Karakteristikk</b>	Middels dyp grønn gul farge. Tiltalende aroma preget av modent eple, sitrus og honning, streif av kjeks og mineraler. Ørlite utviklet, fint preg av sitrus og eple over mineraler og brøddeig.
<b>Serveringstemperatur</b>	8 - 10° C
<b>Passer til</b>	Apéritif, crayfish, fish and white meat
<b>Webseite</b>	<a href="http://www.jackyblot.fr/index.php">http://www.jackyblot.fr/index.php</a>

<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	7424701	5752308	kr. 368,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·