



AMPELIDAE

Brochet Réserve Sauvignon Blanc

ÅRGÅNG: 2017

DRUVSORT: Sauvignon Blanc

ALKOHOLHALT: 12,5%

PRODUKTTYP: Vita viner - torra
Ekologiskt odlade
druvor

URSPRUNG: Loire, Frankrike

PRODUCENT: Ampelidae

ARTIKELNUMMER: 78967-01

PRIS EXKL MOMS: 95,20 kr/750 ml

PRIS INKL MOMS: 119,00 kr/750 ml

SORTIMENT: Ordinarie

FÄRG: Klar, ljus gul.

DOFT: Fruktig doft med inslag av litchi, citrusfrukter, mineral och nässlor.

SMAK: Frisk, ren och torr smak med intensiva druvaromer samt en lång eftersmak fyllt med frukttoner av citrus, mango och krusbär.

PASSAR TILL: Fisk och skaldjur samt ljusa köträtter. En härlig kombination är Brochet Réserve till potatis- och citronöverbakad gösfilé med vitlökskryddad örtsås. Vinet är även ett trevligt sällskap till en smakrik chèvre.

TILLVERKNING & LAGRING: Flint och kalkstensjord. Marken brukas ekologiskt utan tillsatser av kemiska bekämpningsmedel. Alla gödningsmedel som används är ekologiska. Vinrankorna är i snitt 46 år gamla, vilket betraktas som "vielles vignes/old vine". Vinet har legat sex månader på ståltank.

AMPELIDAE

Den ekologiska vinmakaren Frédéric Brochet startade sin bana 1995 med en 0,5 hektar stor vingård som nu har ökat till 50 hektar - allt skött enligt de ekologiska kraven ställda av Ecocert. Utöver detta köper han även in druvor från ytterligare 50 hektar av kontrakterade odlare där merparten är ekologiska och resten följer Lutte Raisonnée principerna.

Toppcuvéerna, bland annat Le S Sauvignon Blanc, är alla ekologiskt certifierade.

Utöver arbetet på gården föreläser Frédéric Brochet, som är doktor i oenologi, regelbundet vid universitetet i Bordeaux samt vid International University of gastronomy of Pollenzo (Slow Food).