

2018 Coulée de Serrant, Nicolas Joly, Savennières, Loire

Nicolas Joly

Nicolas Joly er en af foregangsmændene inden for biodynamisk vinbrug. Domænet har arbejdet biodynamisk siden 1980, som en af de første, og er anerkendt verden over for sine vine med imponerende dybde og elegance.

Alt markarbejde foregår ved hjælp af heste og håndkraft. Når der plantes nye vinstokke er det altid skud af de ældste fra 1920. Der bruges kun gødning fra ejendommens egne ti køer; får holder ukrudt nede om vinteren og gøder markerne samtidig. Høns klarer angreb af snegle. Til sygdomsbekæmpelse i markerne anvendes kun "Bordeauxvæske" / kobbersulfat, naturlig svovl fra vulkansk jord og sprøjtekoncentrater af en lang række urter og træbark.

Loire

Loire kaldes 'Jardin de la France - Frankrigs have', på grund af dets frodighed. Området har et køligt maritimt klima ud mod Biscaybugten, og mere kontinentalt jo længere ind i landet vi kommer.

Vinen

Coulée de Serrant er en appellation på kun syv hektar. Det er kun Nicolas Joly som har marker i appellationen.

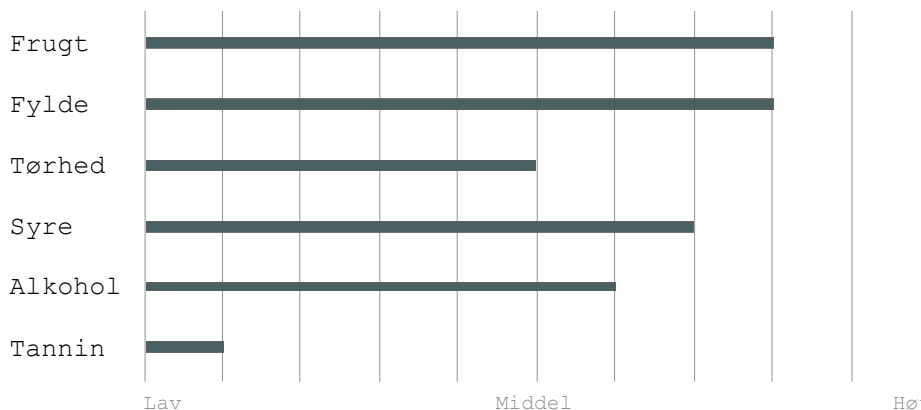
Primære aromaer: Abrikos, modne æbler, kvæde, appelsinmarmelade, honning, mandler, valnødder og gær.

Mad forslag: Anbefales til fed fisk og vegetariske retter.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Bourgogneglas. Drikkes godt nu, men kan gemmes til 2045!



Smagsprofil



Hvidvin



2018



Loire

Frankrig



Chenin Blanc