

Camille & Mathieu Apffel

Camille & Mathieu Apffel holder til ved foden af Mont Granier i det sydlige Savoie. De arbejder økologisk og biodynamisk, og i kælderen vinificerer de uden klaring, filtrering eller tilsætningsstoffer. Stilen er præget af renhed, præcision og stor drikbarhed.

Savoie

Savoie byder på alpine forhold med kølige nætter og kalkholdige jorde. Her dyrkes især lokale druesorter som Altesse, og vinene får ofte høj syre, lav alkohol og en distinkt saltet mineralitet.

Vinen

Pandæmonium er lavet på 100% Jacquère fra marken Saint Baldoph. Druerne presses direkte, og vinen gærer spontant uden tilsætninger. En hvidvin med intens energi og en saltet kant.

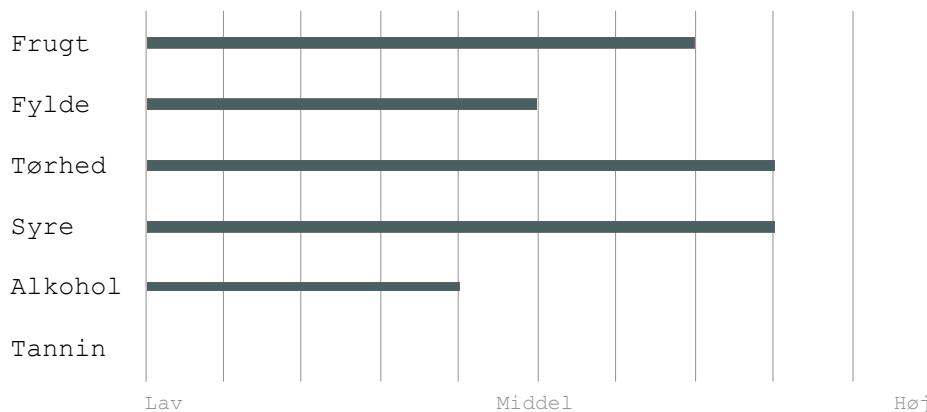
Primære aromaer: Grønne æbler, stikkelsbær, citron, hvide blomster, kalk og våde sten.

Mad forslag: Prøv til grillet fisk med citronsmør og friske urter.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Universalglas. Drikkes inden 2028.



Smagsprofil



Hvidvin



2023



Savoie



Jacquère

Frankrig