

NV Crémant de Loire "Pierre Couverte"

Domaine des Trottières

Domaine des Trottières

Domaine des Trottières ligger ved Thouarcé i Anjou, hvor Lamotte-familien har drevet ejendommen siden 1985. Markerne ligger både på plateauet over Layon-dalen og ved Martigné-Briand, med stenrig, ler- og siltholdig jord, falun-aflejringer og skifer. Ejendommen arbejder med et bredt udvalg af Anjou-vine: tør hvidvin, rosé, rødvin, Crémant de Loire og søde vine. Høst og vinifikation ændres efter vintypen, så de forskellige appellationer behandles som forskellige opgaver.

Loire

Loire følger floden og dens sidefloder gennem det centrale og vestlige Frankrig, fra det atlantiske klima omkring Nantes mod et mere kontinentalt præg i Centre-Loire. Melon de Bourgogne præger Muscadet, Chenin Blanc er central i Anjou-Saumur og Touraine, Sauvignon Blanc fylder mest mod øst, mens Cabernet Franc, Pinot Noir og Gamay står bag mange rødvine og rosévine. Her laves tørre og søde hvidvine, rødvin, rosé og mousserende vin. Skifer, tuffeau, kalk, ler, flint og flodaflejringer er en del af forklaringen på forskellene fra sted til sted.

Vinen

En tør, rank og frisk mousserende vin med mere spænding end vægt. Druerne kommer fra ler, skifer, grus og sand, som giver et fast afsæt til den høje syre og den slanke til middel fylde. Boblerne dannes efter méthode ancestrale, hvor druernes naturlige sukker driver gæringen i flasken. Efter tirage ligger flaskerne 24 måneder på bærmen før degorgering. Det samler moussen, giver ekstra tekstur og holder stilen præcis, stram og fint afbalanceret.

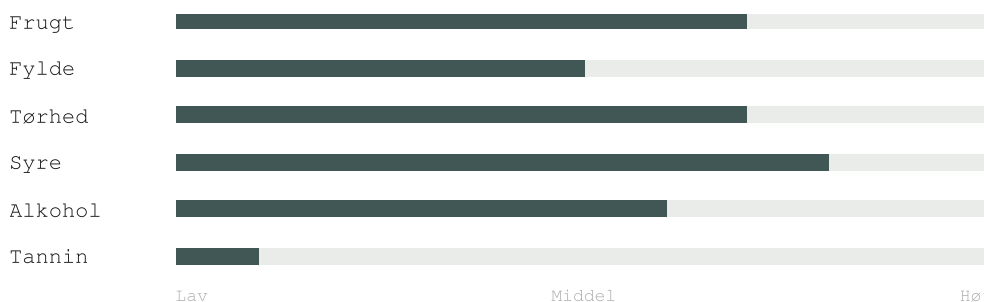
Primære aromaer: Citrus, grøn æble, pære, hvide blomster, honning, våd skifer og frisk lime.

Madforslag: Prøv til grillet fisk med citron og urter.

Servering: Serveres ved cirka 9° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2029.



Smagsprofil



2024



Mousserende



Chenin Blanc



Loire
Frankrig