

2022 Aubépine

Vallée Moray

Vallée Moray

Vallée Moray er Hervé Greniers lille domaine i Montlouis-sur-Loire. I 2014 overtog han eksisterende marker ved Husseau og Nouy og lærte håndværket i praksis hos den tidligere dyrker. Chenin Blanc fylder mest, suppleret af gamle stokke Pinot Noir og Gamay på kalk, ler, flint, sand og silt. Markerne er Ecocert-certificeret økologiske. I den kølige tufkælder gæres vinene spontant og modnes langsomt på bundfald i brugte fade, før de samles og tappes.

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

Aubépine 2022 er lavet på Chenin Blanc fra 50-100 år gamle vinstokke i ler med flint. Vinen gæres spontant med druernes egne gærstammer og fremstilles uden ønologiske hjælpemidler. Omkring 30 måneders modning i gamle fade samler den koncentrerede råvare og giver fylde uden et dominerende træpræg. Den tappes uden tilsat svovl og står dyb og kompleks med tæt tekstur, markant syre og en rolig, vedvarende struktur.

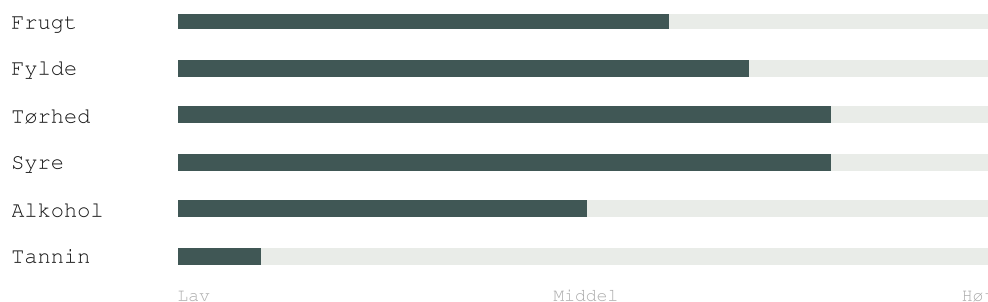
Primære aromaer: Æble, pære, abrikos, honning, bivoks og flint.

Madforslag: Prøv til stegt pighvar med brunet smør og nye kartofler.

Servering: Serveres ved cirka 12° i Bourgogneglas.
Drikkes bedst mellem 2026 - 2038.



Smagsprofil



2022



Hvidvin



Chenin Blanc



Loire
Frankrig