

2023 Anjou Blanc "Terre de 3"

Terra Vita Vinum

Terra Vita Vinum

Terra Vita Vinum holder til i Mozé-sur-Louet i Anjou Noir, hvor Bénédicte Petit og Luc Briand overtog Domaine Richou i 2019. Omkring 30 hektar vinmarker er fordelt på syv terroirenheder med skifer, gnejs, granit og vulkanske bjergarter, og huset arbejder bevidst med både enkeltmarker og sammenstik. Domænet er biodynamisk certificeret af Demeter og mærket af Biodyvin. I kælderen bruges druernes egne gærstammer, sulfitterne holdes på et minimum, og flere parcellære vine får lange lagringer.

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

Terre de 3 samler Chenin Blanc fra Rogerries, Grand Vau og Clos des Gabouchons. De tre steder bidrager med skifer, vulkansk rhyolit og kvarts, og vinen gæres og lagres 12 måneder på rustfrit stål. Fraværet af træ holder fokus på druens syre og forskellene mellem jordbundene, mens den lange tid på tank giver ro. Vinen åbner sig først for alvor på andendagen, hvilket siger noget om dens koncentration og lukkede ungdom. En Anjou Blanc med både spændstighed og dybde.

Primære aromaer:

Gule æbler, kvæde, nedfaldne æbler, passionsfrugt, lime, citronverbena, ingefær og kaprifolie.

Madforslag:

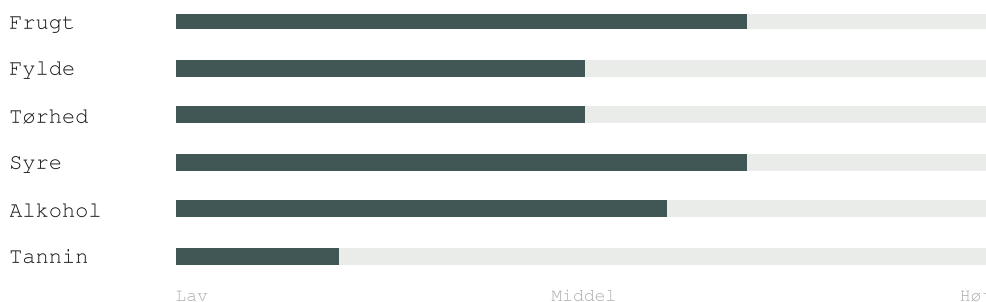
Prøv til quiche Lorraine med skinke og Gruyère ost eller aspargesrisotto med parmesan og trøffelolie.

Servering:

Serveres ved cirka 12° i Bordeauxglas.
Drikkes bedst inden 2031.



Smagsprofil



2023



Hvidvin



Chenin Blanc



Loire
Frankrig