

Dagueneau Pouilly-Fumé Tradition

Frankrike / Loire



I de solfylte åssidene i Loire-området nordvest i Frankrike finner vi den den familiedrevne vingården Domaine Serge Daguenau & Filles. Her har de 17 hektar som for det meste består av jordsmonn med Kimmeridgian marl. Et jordsmonn av små fossile østersskjell, også kjent som "Terre blanches" (hvit jord). Dette eksepsjonelle jordsmonnet er kilden til Dagueneaus viner identitet og kompleksitet. Gj.snittalder på vinrankene er 35 år, de eldste over 100 år gamle. Familien har i mer enn fire generasjoner delt en felles lidenskap; å jobbe i vinmarken og lage vin. En lidenskap som har gått i arv fra far til sønner og nå fra far til døtre! Eiendommen ligger i åssidene ved Pouilly-sur-Loire og St-Andelain der druer til Pouilly-sur-Loire og Pouilly-Fumé dyrkes. Ikke langt unna har de også 2 hektar hvor de lager rød-, hvit- og rosévin under appellasjonen Côtes de la Charité. Vin er ofte knyttet til historier om menn, men Dagueneaus historie er snarere knyttet til en historie om en kvinne. "La Léontine" født i 1889 var en ekte vinmaker til fingerspissene. En kvinne som hadde opplevd krig, et liv som enke og hard jobbing på gård, men som likevel tviholdt på sitt arbeide med å drive sine to hektar med vinranker og lage sine kjente oster. Hun overførte sin kjærlighet, lidenskap og kunnskap til sine sønner Louis og Émile og til sin sønnesønn, Serge. I dag er det Serges døtre som har overtatt og fører arven videre. S. Daguenau er sertifisert HVE (Haut Valeur Environnementale)

Druene ble høstet mellom 11 og 25 september 2019. Jordsmonn er leire og Kimmeridgian, marine leire og små østersskjell. Vinrankene er i gjennomsnitt 35 år og ligger vendt mot sør, sør-øst. Tradisjonell vinifisering, inkludert direktepressing og modning på fint bunnfall. Dette kommer til uttrykk i de aromatiske innslag av eksotiske fruktige nyanser av grapefrukt og annet sitrus, men også mineraliteten man finner i «Terres blanches» terroir. Et perfekt akkompagnement til ethvert måltid!

Type	Hvitvin		
Klassifikasjon	AOC Pouilly-Fumé		
Produsent	Domaine Serge Daguenau & Fils		
Årgang	2022		
Druetyper	100% Sauvignon Blanc		
Vinifisering	Tradisjonell vinifisering.		
Analyse	Alkohol: 12,0 %	Sukker: 0.8 g/l	Syre: 7.3 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 3 år.		
Karakteristikk	Lys grønn gul farge. Aroma preget av stikkelsbær og nesle, hint av blomst og mineraler. Ung og fruktig, preg av sitrus og stikkelsbær. God lengde og mye mineralitet mot slutten		
Serveringstemperatur	10		
Passer til	Passer som aperitif, men også god til skalldyr, fisk med og uten saus, kylling, kalkun og ost.		
Nettside	www.dagueneau-filles.fr	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	314101	4866067	kr. 239,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12	Kategori 4		

Høyoppløselig bilde



84 poeng **apéritif**

★★★★ **vinforum**

84 poeng **apéritif**

Frisk, aromatisk og typeriktig pouilly-fumé med innslag av epler, sitrus, solbærblader og et streif av flint på duft. Middels fyldig og syrlig vin med god lengde og krisp, grønn og tørr finish.

En tørr og noe fersk aromatisk Pouilly som tåler 4-5 år

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her: <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Small for every moment