

Barouillet Splash!



Produsent

Barouillet

Om produsenten

Barouillet fra Bergerac - Bare økologisk velstand i sør-vest. Chateau Barouillet driftes av Vincent Alexis, 8. generasjons vinmaker i familien. Siden 2010 har Vincent fått sertifisert alle sine 45 hektar med vinmark til økologisk, og jobber tett sammen med både sin far og bestefar i vinmarkene. Barouillet er lokalisert i Pomport, midt i Monbazillac- appellasjonen sør i Bergerac. Vinene produseres med biodynamisk tilnærming hvor man følger månefasene, og det eneste som tilsettes vinen er litt svovel ved tapping når det er behov.

Område

Bergerac ligger cirka 50 km øst for Saint Emilion. Jordsmonnet er variert i området, og man kan potensielt produsere god vin til en ok pris hvis man jobber riktig i vinmark og holder volumet nede.

Jordsmonn

Fra 4 vinmarker hvor gjennomsnittsalderren på vinstokkene er 35 år gamle. Druene vokser hovedsaklig på limestone, men også med noe innslag av leire.

Druetype

Sémillon 100%

Produksjonsmetode

Druene gjærer naturlig på ståltank, og omstikkes under alkoholgjæringen for å kvitte seg med uønskede sedimenter og døde gjærceller som kan skape bakterielle problemer senere. Juicen tappes på flaske når den har cirka 16 gram restsukker, og fullfører dermed gjæringen på flaske. Vinen er da gjæret helt tørr, og den resterende alkoholgjæringen har skapt bobler i vinen. Dette er Pétillant Naturel - også kjent som Pet-Nat. De naturlige boblene gjør at vinen er beskyttet mot oksidasjon, så tilsatt svovel er ikke nødvendig.

Karakteristikk

Lys strågul og lett sløret. Flott duft av friske epler, sitrus og mineraler. Fine, små behagelige bobler. Smak av friske epler og moden sitrus.

UNICO

- Nær druen opplevelser

VOLUM	75,0 cl	TYPE	Musserende
ALKOHOL	9%	ÅRGANG	2019
VINMONOPOL	8328701	PRIS	kr 219,90
VECTURA	147301	VEILEDENDE PRIS	kr 180,32
EPD	5034046		

Det tas forbehold om at det kan forekomme feil i pris