

## Foucher Chardonnay

Hvitvin / Frankrike / Loire

**Produsent:** Dominique Foucher

**Årgang:** 2023

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Loire

**Område:** -

**Drue:** 100% chardonnay

**Veil. pris horeca:** 127.9 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 159.9,-

**EDP nr. :** 1246107

**SAP nr. :** 9071191

**Vinmonopol nr. :** 2096001

### Innhold:

Syre:6.4

Sukker:4.2

Alkohol:11,5 %



LETTVEKT

### Om produsenten

Dominique Foucher grunnla sitt vinhus i Loire-dalen i 1885, først og fremst med et ønske om å tilby svært raffinerte viner. For å oppnå dette kjøpte han inn druer fra førsteklasses druesorter fra Loiredalen (Chenin, Sauvignon, Pineau d'Aunis, Cabernet Franc...) og bearbeidet og blandet druemosten i sine egne kjellere. Han ble anerkjent som en genuin håndverker innen vinproduksjon. Sønnen Louis, men særlig sønnesønnen Maurice, bygde videre på Dominique Fouchers dynamiske og fremtidsrettede image, særlig gjennom utviklingen av eksporten.

I mer enn 130 år har familien utviklet og modnet viner fra Loire-dalen med en distinkt stil som kjennetegnes av en søken etter fruktige aromaer og friskhet. Foucher de Loire-vinene er uttrykket for terroirets aromatiske friskhet.

### Vinifikasjon

Tradisjonell vinifikasjon, vinen har kun vært på stålfat som gjør den til en fresh og fruktig, ukomplisert hvitvin med tørr finish.

### Smaksbeskrivelse

Gyllen gul i fargen med grønt skjær, blomster, fersken og sitrus på nesen med innslag av honning. Klart sitruspreg i munnen, flott balanse mellom sødme og syre. God, lang og frisk ettersmak.

### Passer til

Drink, Ost, Aperitiff/avec, Grønnsaker, Fisk, Skalldyr