

## M Plouzeau Perle Sauvage Petillant Naturel

Perlende vin / Frankrike / Loire

**Produsent:** M. Plouzeau

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Loire

**Område:** Chinon

**Drue:** 100% chenin blanc

**Veil. pris horeca:** 183.94 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 238.0,-

**EDP nr. :** 5790738

**SAP nr. :** 9069413

**Vinmonopol nr. :** 13083001

### Innhold:

Syre:4.5

Sukker:3

Alkohol:12,5 %



### Om produsenten

Marc Plouzeau holder til i Chinon i Loire. I 1980 kjøpte Pierre Plouzeau denne vingården og re-plantet alle vinmarkene. I 1999 gikk han over til økologisk drift. Han eier 30 hektar med sørvendte vinmarker.

On the Left Bank of Chinon, stretches a wine-growing landscape that has been preserved for several centuries. Recognized as a great historical terroir at the birth of the Chinon appellation, it only asks to reveal its extraordinary potential and make people discover its hidden treasures. On these still wild hills interspersed with woods, the vines look south and benefit from a very favorable microclimate. Thanks to the will of 2 generations, Château de la Bonnelière has regained its nobility and its original vocation - wine. The vineyards, which covers more than 30 ha, is managed organically. It is exclusively located in the municipalities of the Left Bank of Chinon which are full of original terroirs.

### Vinifikasjon

Minimum 30 år gamle vinstokker, vinstokkene er plantet i et jordsmonn hovedsakelig med kiselaktig leire, håndhøstede fullmodne chenin blanc druer, spontangjæring, helt naturlig prosess, ikke tilsatt noe svovel, ingen dosage=brut natur.

M Plazou produserer ca 6000 flasker per år av denne.

### Smaksbeskrivelse

Dufter av aprikoser og fersken med hint av citrus. Delikat syre på smak med modne gule frukter og kremet følelse. Tørr og fin avslutning.

### Passer til

Aperitiff/avec, Fisk, Skalldyr