



Saint George Vouvray Moelleux 2022

Producent: Le Capitaine
Område: Loire
Land: Frankrig
Alkohol: 13,0
Drue: Chenin Blanc

Saint George fra Le Capitaine er en sødmefuld, intens og rund udgave af Chenin Blanc, der viser smuk, smuk balance mellem syre, friskhed og sødme.

Den søde stil kaldes moelleux og betegner vin på de mest modne og koncentrerede druer, der ofte plukkes over flere omgange helt henne i november.

Le Capitaine i Vouvray er drevet af brødrene Alain og Christophe Le Capitaine, der siden 1989 har udviklet og udvidet ejendommen fra små 0,25 ha til 28 ha af billedskønne skråninger med Chenin Blanc i Rochecorbon i Saint George dalen. Stilen er ikke til at tage fejl af - vaskeægte old school Vouvray!

Druerne høstes manuelt over flere runder, og efter presse påbegynder en langsom gæring. Det høje sukker indhold i mosten gør, at gæren skal arbejde langsomt for at komme i mål.

Vinen gennemgår ikke malolaktisk gæring og bevarer derved sin flotte frugt. Efter seks måneder på sit bundfald flaskes vinen.

Vinbeskrivelse:

Saint George Moelleux har en flot gylden farve med stor viskositet.

I næsen smyger noter af bagte æbler, pærer, citroner, blomster og honning sig op.

Aromabilledet genspejles i smagen, der ydermere viser Chenin Blancs genkendelige syre, der her retter den søde stil flot om.



Mundfølelsen er cremet og fyldig og eftersmagen lang og spændende.

Druesammensætning:

Chenin Blanc

Beskrivelse af producenten

Le Capitaine i Vouvray er drevet af brødrene Alain og Christophe Le Capitaine, der siden 1989 har udviklet og udvidet ejendommen fra små 0,25 ha til 28 ha af billedskønne skråninger med Chenin Blanc i Rochecorbon i Saint George-dalen.

Stilen er ikke til at tage fejl af - vaskeægte old school Vouvray! Chenin Blanc får lov til at spille hovedrollen, og fokus ligger i at bevare områdets og druens typicitet. Alle vine gæres i rustfri ståltanke i 2-3 måneder og tilbringer derefter mellem 6 og 9 måneder på deres bundfald uden indflydelse fra malolaktisk gæring.

Vouvray-appellationen blev officielt dannet i 1936 og anses for en af de vigtigste i Loire sammen med Sancerre og Pouilly-Fumé. Vouvray er placeret på den nordlige kyst af Loire floden, der flyder tværs igennem hele Loire.

I Vouvray hersker én bestemt drue - Chenin Blanc. En drue, der kan give alt fra mousserende til ædelsøde vine samt alt derimellem. Ganske særligt for Vouvray er jordbunden, der kaldes tuffeau - en særlig porøs type kalk. Dette giver særligt fordelagtige forhold for Chenin Blanc, som kan bevare sin høje syre grundet det høje kalkindhold.