

# VINUNIC

## CHÂTEAU DE LA GRAVELLE MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE 2025

**Art. nr** 95026

**Pris** 175 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Véronique Günther-Chéreau

**Ursprung** Muscadet Sèvre & Maine,  
Frankrike

**Varukategori** Vita torra viner

**Certifiering** Ekologiskt

**Hållbarhet** Klimatsmartare förpackning

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Melon de Bourgogne 100%

**Alkoholhalt** 12%

**Totalsyra** 5,5 g/l

**Restsocker** 0,5 g/l

**Sortiment** Systembolagets tillfälliga

**Karaktär** Inbjudande fruktig doft med inslag av citrus, vita frukter, vita blommor och örter. Torrt, välbalanserat och krispigt med fin fräschör, struktur och härlig mineralitet. Lång eftersmak med en angenäm bitterhet.

**Tillverkning** Druvorna skördades i första veckan i september. De pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i cementtankar klädda på insidan i glas, vilket är den traditionella metoden i regionen. Ingen båttonage. Vinet har lagrats 10 månader på sin jästfällning utan omrörning i traditionella cementtankar under jord.

**Lagring** Vinet dricks med fördel ungt, men kan lagras upptill 7 år.

**Passar till** Serveras vid 10-12°C som aperitif eller till rätter av fisk eller skaldjur, gärna med syrliga och örtiga inslag, exempelvis naturella ostron med citron, skaldjursplatå, sushi och sashimi, ceviche på vit fisk med lime, koriander men sparsamt med chili, Moules marinières, kokta havskräftor med citron, dill och olivolja, smörstekt gös med gurka, dill och citron eller Fish & chips med citron och remoulad. Som vegetariskt alternativ föreslår vi grön sparris med chèvre, citron och örter eller fänkål och zucchini med färsk chèvre och citronvinaigrette. Vinet passar även utmärkt till olika milda ostar som färsk chèvre, Crottin de Chavignol, ung Valençay eller en mild getost. Lufta gärna vinet 10-15 minuter före servering.

