

VINUNIC

DOMAINE HUET PÉTILLANT BRUT 2017

Art. nr HU2301

Pris 299 kr

Storlek 750 ml

Producent Domaine Gaston Huet

Ursprung Loire, Vouvray, Frankrike

Varukategori Mousserande viner

Druvor Chenin Blanc 100%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 6,1 g/l

Restsocker 1 g/l

Sortiment Privatimport

Certifiering Ekologiskt, Vegan

Karaktär Komplex doft med inslag av citron, rosor, timjan och mineral. Torr elegant smak av vita persikor, tropisk frukt, mandarin, lime och citron. Eleganta bubblor och fräsch eftersmak.

Tillverkning Druvorna pressades skonsamt och musten fick sedan spontanjäsa i tank. Vinet är gjort enligt den traditionella Champagnemetoden med en andra jästning i flaskan.

Lagring Vinet har lagrats 36 månader på sin jästfällning före degorgering. Kan drickas ungt men kan under gynnsamma förhållanden lagras fram till 2026.

Passar till Serveras vid 10-12°C som aperitif men även till eleganta rätter av fisk och skaldjur. Passar utmärkt till naturella ostron.

Information Totalt tillverkades 23 000 flaskor av denna årgång.



Om producenten

Mästarna i Vouvray

Vouvray-producenten Domaine Huet är ett av de stora namnen i Loire, mycket tack vare Gaston Huets särpräglade personlighet. Företaget grundades 1928 och Gaston styrde det med fast hand tills han dog 2002, 92 år gammal. Han var under en period också borgmästare i Vouvray. Den som sedan tog över var svärsonen Noël Pinguet, som arbetat vid Gaston Huets sida i tre decennier. Nyligen såldes företaget till ett finanskonstium, där den ungerske Tokaji-producenten István Szepsy ingår, men Pinguet leder fortfarande verksamheten.

Domaine Huet förfogar över 35 hektar, uppdelade på tre vingårdar, Le Haut-Lieu, Le Mont och Le Clos du Bourg. Från var och en av dessa produceras torra viner (sec), halvtorra viner (demi-sec) och söta viner (moelleux). Dessutom görs i speciellt lämpade årgångar ett supersött vin, Cuvée Constance, som kan nå upp till hela 220 grams restsötma.

Det var Noël Pinguet som införde biodynamisk odling på 1980-talet. Och inte bara odling – också i källaren sker allt naturligt. Jästen är naturlig och vinerna lagras i källare nergrävda i kritgrunden, där luftfuktigheten är 100% och temperaturen alltid ligger mellan 10 och 11°C. Vinerna tillbringar max sex månader på ekfat. Dessa är aldrig nya.

Vinstockarna förnyas ungefär vart 30:e år. Man siktar på att ha en åldersbalans i varje vingård så att en tredjedel har 15 år gamla stockar, en tredjedel 15-30 år gamla stockar och en tredjedel mer än 30 år gamla stockar. Generellt sett följer fördelningen mellan torra, halvtorra och söta viner samma mönster.

Vinunic

www.vinunic.se Regeringsgatan 109, 111 39 Stockholm +46 8 6608415

I Loire berättar man gärna historier om hur producenterna där under Andra världskriget lurade tyskarna genom att gömma sina viner i grottor eller genom att bygga upp falska väggar. Den polskättade greven Poniatowski i Vouvray lät gräva ner sina bästa viner i sin köksträdgård, men, berättas det, Gaston Huet samlade sina medarbetare och sina vänner för att försöka dricka upp alla de bästa vinerna innan tyskarna kom.