

VINUNIC

DOMAINE HUET PÉTILLANT BRUT RÉSERVE 2014

Art. nr HU1201

Pris 395 kr

Storlek 750 ml

Producent Domaine Gaston Huet

Ursprung Loire, Vouvray, Frankrike

Varukategori Mousserande viner

Certifiering Ekologiskt, Biodynamiskt

Druvor Chenin Blanc 100%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 5,5 g/l

Restsocker 1 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Komplex doft av blommor och mineral. Smak av vita persikor, mandarin och citron. Eleganta bubblor och fräscht avslut.

Tillverkning Vinet är gjort enligt den traditionella Champagnemetoden med en andra jäsning i flaskan.

Lagring Vinet ligger på jästfällning i tre år innan degorgering.

Passar till God som aperitif, eleganta rätter av fisk och skaldjur, färska ostron

Information Totalt tillverkades 37 000 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 finans-konsortium, 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.