

VINUNIC

MOULIN TOUCHAIS 2004

Art. nr 4196

Pris 399 kr

Storlek 750 ml

Producent Vignobles Touchais

Ursprung Coteaux du Layon, Frankrike

Varukategori Söta viner

Förlutning Naturkork

Druvor Chenin Blanc 100%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 6,1 g/l

Restsocker 69,6 g/l

Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär Druvtypisk doft med inslag av persika, citrus, honung, mandelmassa och citrusskal. Utvecklad, mycket frisk, söt smak med inslag av honung, svamp, torkade aprikoser och citrusmarmelad.

Tillverkning Druvorna skördas för hand och man går igenom vingårdarna flera gånger för att få druvor med exakt rätt mognad. Skörden genomförs dessutom vid 2 olika tillfällen. Ca 20 procent av druvorna skördas 90 dagar efter blomning när de fortfarande är något omogna med mycket syra. Resterande 80 procent skördas ca 120 dagar efter blomning då druvorna har mer socker och har en koncentrerad smak. Druvorna pressades skonsamt och musten fick sedan spontanjäsa långsamt i cementtankar. Vinet har lagrats på flaska i minst 10 år före lansering.

Passar till Serveras vid 8-10°C till fruktdesserter gärna med syrliga inslag eller till grönsmörgöstar. Passar även utmärkt till gåslever.

Information Egendomen har varit i familjen Touchais ägo sedan 1797. Man kom över en gammal adelsegendom för en billig penning och började odla enkla vita och röda viner. 1817 upptäckte han att det gick att göra ett gott, sött och ädelt vin av Chenin Blanc-druvan. Snart började Touchais att producera dessa söta viner och varje år lades det undan några hundra lådor. 1910 upptäckte man att de äldsta vinerna var fantastiska så nu lade man istället undan 10 000 flaskor eller mer varje år. När andra världskriget stod på tröskeln murades källarvalven igen och de öppnades inte förrän 1970.



Om producenten

De odödliga vinerna

Moulin Touchais historia började 1797 med att vinbonden Touchais slog sig ner i Tigné i Loiredalen under franska revolutionen. 1817 upptäckte han att det gick att göra ett gott, sött och ädelt vin av Chenin Blanc druvan. Nu började Touchais producera söta viner och varje år lade han undan några hundra lådor. Allt eftersom åren gick grävde man flera källare och allt fler årgångar lades undan.

Först 1910 upptäckte man att de äldsta vinerna var fantastiska. Varje år lade man undan 10 000 flaskor eller mer och en ny metod att förfina vinmakningen introducerades: att skörda en mindre del av druvorna tidigt, för att bibehålla syran i vinet, och sedan blanda dessa druvor med de sent mognade druvorna. Under andra världskriget murades källarna igen och inte förrän 1970 öppnades de mörka valven. En av världens stora vinsensationer var ett faktum och kallades "The secret cellars of Loire".

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

Moulin Touchais är ett sött, men inte extremt sött, vin på druvsorten Chenin Blanc från appellationen Coteaux du Layon i mellersta Loire och säljs alltid med lite ålder. Nya årgångar börja säljas vid tidigast 10 års ålder. Moulin Touchais är ett vin som åldras mycket väl och flera äldre årgångar finns tillgängliga.