CHAVIN

LE PETIT ETOILE CHARDONNAY ØKO

Alkoholfri

FAKTA
Alkoholfri
Drue(r): 100% Chardonnay
Lagring: Franske træfade
Alkohol: 0.0%
Syreindhold: 4 g/L
Restsukker: 45 g/L
PH værdi: 2,99
Skruelåg: Ja
Varenummer: 08904020035
Anbefales til:

Distriktet
Languedoc ligger i det sydøstlige Frankrig, med Middelhavet som nabo. Området er et af de mest betydningsfulde vinområder i Frankrig, hvis man vurderer efter produktionsmængde og størrelse, og har igennem de seneste år gennemgået en fantastisk udvikling kvalitetsmæssigt.

En ny generation af vinproducenter har været dygtige til at udnytte de muligheder nye vinregler gav, bl.a. med anvendelse af bedre druesorter, mindre udbytte og mere tilpassede vinificeringsteknikker. Et sandt investeringseventyr med producenter fra andre vinområder i Frankrig eller endda fra andre lande, har tilført distriktet de midler og den tillid til sig selv, som var nødvendige til at bryde igennem.

Producenten
Det franske vinhus Pierre Chavin i Béziers (Languedoc-Roussillon) blev grundlagt i 2010 af Mathilde Boulachin. Mathilde stammer fra Champagne og har arbejdet med markedsføring af vin i USA, Spanien og Skandinavien. Tilbage i Frankrig i 2008 købte hun vingården Villa Noria i Languedoc, som udelukkende producerer økologiske vine.

Pierre Chavin har specialiseret sig i niche-prægede vine, hvor nøgleordene er: Autentisk, ikonisk, trendy, alkoholfri og økologisk. Firmaet laver dog også enkelte vine med alkohol , men det har i løbet af få år udviklet sig til en af de vigtigste producenter af alkoholfrie drikke baseret på såvel en unik, kølig vinificerings-teknik uden gæring som et udvalg af de bedste franske druesorter, der alle dyrkes økologisk i Sydfrankrig.

Serien "Le Petit Etoilé" består af "vine", som er alkoholfrie, økologiske og veganske. Den udtalte aromatiske og smagsmæssige kompleksitet i vinene er imponerende - ikke mindst i forhold til, hvad markedet for alkoholfrie vine normalt tilbyder!

Produktet
De økologiskdyrkede Chardonnay-druer til denne alkoholfri drik er hentet i den sydøstlige del af Frankrig (Languedoc-Roussillon). Efter en afstilkning og en skånsom knusning af druerne bliver de macereret køligt (4°C) med deres skind i 8 timer, for at opnå maksimal ekstraktion af aroma, smag, polyfenoler, anthocyaniner, tanniner, resveratrol og mineraler. Derefter bliver druerne presset, og mosten, tilsat økologiske druekerner, bliver modnet (uden forudgående gæring) køligt på franske træfade, for at give en større aromatisk kompleksitet.

Vinen har en blank, lysgylden farve med et grønligt skær. Duften byder på eksotiske nuancer af akacieblomster, hvide ferskner, citrusfrugter og vanilje. Smagen har en lækker friskhed, med en behagelig syre og lette, eksotiske og cremede toner. Den har en lang, frugtrig eftersmag.

VINOBLE