

2009 TOURAINE SAUVIGNON BLANC

Domaine de l'Aumonier – Touraine, Loire, Frankrig

Hvidvin – Sauvignon Blanc



Touraine – Frankrigs have

Touraine er formentlig den vigtigste del af Loire distriktet, og kaldes ofte for Frankrigs have. Området er præget af prægtige slotte, der vidner om, at Loire var det foretrukne tilholdssted for det franske aristokrati. I dag er Touraine et yndet weekend udflugtsmål for pariserne.

Touraine rummer enkelt appellationer som Bourgueil, Chinon, Vouvray, men har også en appellation i eget navn. Her er det ofte vine fremstillet på Gamay eller Sauvignon Blanc.

Domaine de l'Aumonier

Domaine de l'Aumonier blev grundlagt i 1996 af det unge par, Sophie og Thierry. Udgangspunktet var en 12 ha. stor vinmark, der havde tilhørt Thierry's bedstefar. I dag råder domainet over 46 ha. vinmarker. 25 ha. Er placeret på skråningerne ved Couffy på ler og flintholdige jorde. Herudover er der 21 ha. placeret ved byen Mareuil sur Cher.

Fokus er netop på vinmarkerne, hvor alt passes og plejes med kyndig hånd og respekt for naturen.

Kældrene er konstrueret i 1997 og tillader Sophie og Thierry at behandle druerne så skånsomt som muligt og med fuld kontrol af temperatur etc.

Touraine Sauvignon – frisk, fyldig og aromatisk

Domaine de l'Aumonier Sauvignon Blanc er ganske enkelt fantastisk. 27 ha. er tilplantet med Sauvignon. Vinstokkene er i gennemsnit 15 år gamle og hektarudbyttet begrænses til 50 hektoliter pr. ha (30 hl./ha. i 2003).

For at sikre maksimal aroma udblødes druerne på skindet i 12 – 24 timer før de presses i skånsomme pneumatiske presser. Mosten gæres ved 14 grader for at sikre maksimal aroma, og lagres herefter "sur lie", på bundfaldet frem til aftapningen i det tidlige forår.

Med vinen i glasset er det svært ikke at lade sig imponere over den indbydende, krystallklare og aromatiske duft, der følges op af en fyldig frisk og klingende smag, der giver mindelser om solbær, solbærblade og hyld. Finishen er lang og balanceret.

Nyd Domaine de l'Aumoniers Sauvignon de Touraine ung. Prøv den til lys fisk, skaldyr, frisk gedeost eller som en herlig aperitif.

Den lille vinkælder