



Cuveé Francois 1er. 2003 vielle vignes, Vin Biodynamique

Denne unikke hvidvin består af 100% romorantin druer. En gammel druesort som udelukkende dyrkes her -> derfor har denne vin sin egen appellation.

Familien dyrker 7 hektar marker som udelukkende bruges til fremstilling af denne vin. En vin der med succes kan serveres til kendere.

Love:

For at fremstille biodynamisk vin kræves det at området, der støder op til vinmarkerne består af naturlig vækst af planter.

Druesorter:

Romorantin

Fremstilling:

Vine med denne betegnelse kan med fordel gemmes i nogle år da lagringstiden yderligere forhøjer vinens kvalitet.

Stokken har tidlig knopdannelse og planten bliver høj med en lige stamme. Afkastet er mange druer som modner i 2 etaper.



Gemmeevne:

10år

Drirkemoden 2007

Smag:

God frugt og duft og en frisk, behagelig, let syrlig smag. Duften minder om citrus frugter, citron likør, akacia blomst, honning, pære, sandeltræ og mineraler.

Anbefales:

Spiser med god smag som fiskeretter med skaldyr og skaldyr suppe.

Pris: 118,-/fl.