



## **Les Lys 2010** AOC Vouvray

*Vi befinder os 300km syd for Paris i Loire området. Denne dejlige hvidvin fra Vouvray er lavet 100% på Chenin druen. Druens klassiske egenskab er dens naturlige høje sukker indhold som tilfører vinen, en skøn duft af blomster og en fyldig blød lang eftersmag. Det var omkring år 380 at biskoppen af Tours plantede de første vinstokke på bakkerne rundt om Vouvray munkeklosteret.*

### **Love:**

*Fremstilling efter bestemmelser i dekret af den 8. december 1936 på et område der dækker ca. 1.800 ha. kalk- og lerholdig jord langs med Loire floden.*

### **Druesorter:**

*100% Chenin blanc.*

### **Fremstilling:**

*Der må fremstilles 45 hektoliter vin pr. hektar jord*

### **Gemmeevne:**

*5-8 år for denne vin.*

*En sød Vouvray kan gemmes i op til 35 år*

### **Smag:**

*Vinen er halv-tør og den liflige blomsterduft efterfølges af en fyldig, blød smag med megen frugt som længe kan nydes i eftersmagen.*

### **Anbefales:**

*Vinen kan både nydes alene, til flødepastaretter, salater med laks, forårsruller samt andre let-krydrede retter.*

**Pris: 85,-/fl.**