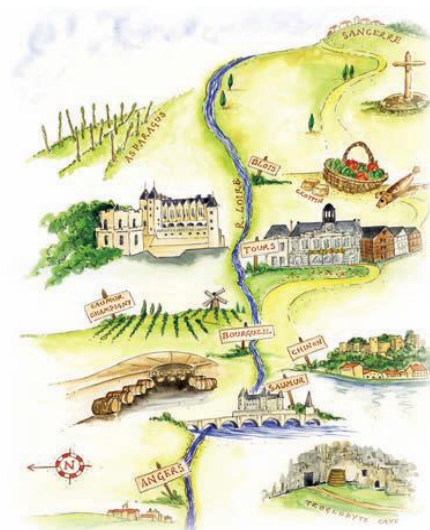


Domaine de la Cune

Chaintres, Dampierre sur Loire, 49400 Saumur



Loire erbjuder ett fantastiskt varierande utbud vad gäller vinstilar. Från torra lätta viner från atlantkusten via Chenin Blanc med knivskarp syra eller honungslen sötma, parfymade röda viner och aromatisk Sauvignon Blanc.

Domaine de la Cune är en förnämlig representant för röda Loire-viner, och gården var dessutom den första rödvinsproducenten i Loire som erhöll utmärkelsen *Trophy* vid International Wine Challenge, världens största blindprovning. Oavsett växlande förutsättningar från år till år så lyckas bröderna Jean-Luc och Jean-Albert alltid producera härligt fruktiga och ursprungstypiska viner. Mycket har hänt sedan bröderna tog över sin far, bland annat att de numera skördar druvorna mycket senare, vilket har givit vinerna en extra dimension i form av mognadsgrad samt den härligt krämiga texturen man kan finna i vinerna.

Årets vinerbudande från *Domaine de la Cune*

(Avser låda om 12 fl. upphämtning på gården)

Saumur-Champigny Les 3 Jean 2016 – 1260 kr

Les 3 Jean är ett vin från gamla vinstockar som växer i en jordmån med en blandning av sand, kalk och grus. Vinet har en intensiv och djup färg. I doften finner man typiska toner av svartvinbär och mogna hallon med varma lite jordiga toner och viol. Smaken är frisk och fräsch med inslag av både hallon och svarta vinbär med kryddor och jordiga inslag. Drick gärna till örtstekt lammsadel med en rödvinssky och getostduchesse.

Saumur-Champigny Tradition 2016 – 940 kronor

Ett riktigt klassiskt rött Loire-vin från yngre vinstockar. Vinet är lätt med en lite jordig pepprighet i doften tillsammans med kryddor och viol. Smaken är frisk med drag av blåbär och mörka bär. I sin lätta, bäriga stil och med mjuka tanniner passar detta vin utmärkt till alltifrån en kycklingsallad med knaperstekt bacon eller varför inte till en ljuvlig bit getost som *Sainte Maure!*

Saumur Blanc 2016 – 870 kronor (få lådor tillgängliga)

Chenin Blanc från Loire ger rena, friska viner med doft av äppelblom och honung. Smaken är frisk och mjuk med äppeltoner och nyanser av honung. Avslutningen är frisk med en behaglig örtighet. Drick gärna detta vin till en äppelbakad fläksida med jordärtskockspuré. Detta vin är helt utan tillsatt svavel från och med årgången 2014. Vinet får fina toner av honung med några års lagring i källaren om du har tålmod.