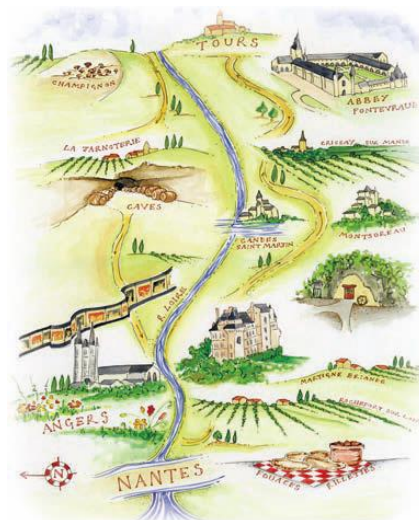


Domaine de Salvert

Hammeau de l'Étang, 49540 Martigné-Briand



Anjou är traditionellt ett område känt för rosévin och mousserande viner och är beläget mellan de historiska städerna Angers och Tours vid den långsamt vindlande floden Loire. Här är jordmånen och klimatet perfekt för rosévinsframställning. Den förtjusande Georges Bureau är något av en specialist på området och gör några riktigt läckra viner som vi såväl som våra medlemmar är riktigt förtjusta i. Typiskt för regionen är att det ofta finns ett stort antal druvsorter. På Georges egendom finns bland annat Chardonnay, Grolleau Gris, Grolleau Noir, Chenin Blanc, Cabernet Franc och Cabernet Sauvignon.

På senare år har George gjort omfattande förändringar och anpassat sitt vinmakeri för att utveckla framställningen av stilla och mousserande roséviner som egentligen är en ganska knepig stil att göra. Vinet kräver en finkänslig hantering, svala temperaturer och snabbt tänkande. Georges använder sig av *inertage* - ett sätt att täcka vinet med koldioxid för att bevara de friska och fruktiga smakerna i vinet, en stil som de flesta söker efter i ett friskt och fräscht mousserande rosévin.

Årets vinerbjudande från Domaine de Salvert

(priser avser låda om 12 flaskor, upphämtning på gården).

Crémant de Loire Rosé Cuvée Esprit de Sophie NV - 1200 kronor

Georges härliga mousserande rosé är en blandning av lika delar Chenin Blanc, Cabernet Franc och Grolleau Gris. Efter vinifiering har vinet vilat 24 månader på sin jästfällning vilket ger ökad komplexitet och nyansrikedom till vinet. Doften är frisk och fruktig med toner av sommarbär och svarta vinbär i smaken. Detta vin är mjukt med en lite krämig mousse. Prova gärna till havskräftor i piri piri-sås.

Crémant de Loire Brut NV - 1110 kronor.

En klassisk *Crémant* från Loire av 100 % Chenin Blanc som fått vila i 18 månader på jästfällningen. Vinet är friskt och krispigt med uppfriskande toner av citrus, mineralitet och gröna äpplen. Viss fruktsötma gör att vinet passar mycket bra till asiatiska smaker med lite hetta. Prova även vinet till en omelett med rökt lax.

Anjou Blanc 2017 - 600 kronor.

Ett bra exempel på mångsidigheten i Georges vinmakande. Ett friskt, aromatiskt exempel på Loires viktigaste vitvinsdruva Chenin Blanc som kan ge enastående vita viner, både torra och söta. Vinet jäser i kyla vilket bibehåller den pigga frukten. I smaken finner man äpple, honung och kvitten. Prova gärna till färsk sparris, kycklingsallad eller till rätter med ljust kött som matchar vinets fyllighet.