



Chateau Perray-Jouannet Anjou Blanc

Filosofi:	Økologisk
Sertifisering:	I konversjon
Druetyper:	Chenin Blanc
Opprinnelse:	Anjou, Loire

Fra et belte av prominent kvarts i Perray. Presset manuelt, spontanfermentert, naturlig malo, 12 måneders modning i fat for naturlig stabilisering. Ingen ytterligere klaring, ingen filtrering. Tilsatt litt sulfitt.

Varenummer:	8013691
Volum:	0,75 l



Chateau Perray-Jouannet er et domaine i Terranjou. Eiendommen, som eies og drives av Rémi og Typhaine Pivert, ligger vest i kommunen, like ved den lille søtvinsappellasjonen Bonnezeaux. Blant Rémis nærmeste naboer finner vi Mark Angeli (Ferme de la Sansonnière) og Pierre Boisseau (Ch. de Bonnezeaux). Rémi kom tilbake til familiegården, etter å ha jobbet med salg og markedsføring av vin andre steder, i 2020. Året etter kjøpte han bygningsmassen og en andel av vinmarkene for å få full kontroll over utviklingen av eiendommen. Vinmarkene ble umiddelbart lagt om til økologisk dyrkning og arealet under dyrket mark ble redusert for å konsentrere arbeidet om å lage ekte vin fra de beste åsryggsterroirene - hvite viner fra kvarts og sand/grus, røde fra skifer og kalkholdig leire.