



## Domaine des Closiers Saumur Champigny Les Closiers

Filosofi:	Økologisk
Sertifisering:	AB
Druetyper:	Cabernet Franc
Opprinnelse:	Saumur Champigny, Loire

Fra flere parseller på åsryggen over Parnay med jordsmonn av leire over kalkstein. Drueklaser utsorteres to ganger før det gjøres en ny utsortering på druenivå etter avstilking. Hele bær fraktes til tank, maserasjon starter intracellulært før gjæring starter spontant. Total maserasjonstid på ca en måned, med svært forsiktig ekstraksjon, deretter modning i 8 til 10 måneder. 2021 kun på tank, senere årganger vil modnes delvis på fat.

Varenummer:	15914501
Volum:	0,75 l



Crédit: kazim@kreazim

Natural Selections AS  
[terje@naturalselections.no](mailto:terje@naturalselections.no)  
[trond@naturalselections.no](mailto:trond@naturalselections.no)

Domaine des Closiers er en 24 ha økologisk eiendom i Parnay tilhørende appellasjonen Saumur Champigny. Anatole de la Brosse kjøpte eiendommen i 2018, la øyeblikkelig om til økologisk drift og hentet inn ekspertise både på biodynamikk og vinifikasjon/modning av vin. Økologisk dyrkning; moderate avlinger; streng utvelgelse av druer; lang, men forsiktig maserasjon; fravær av tilsetninger utenom sulfitt; lang modning - det er ikke noe hokuspokus med Anatoles arbeid. Det er ordentlig, skikkelig og redelig. Akkurat det som kreves for å få tilnavnet «den neste Clos Rougeard».

  
**Natural Selections**