



Domaine Andrée Anjou Les Faraunières 2018

Filosofi:	Økologisk
Sertifisering:	Usertifisert
Druetyper:	Chenin Blanc
Opprinnelse:	Anjou, Loire

Fra parsell med 100 år Chenin-planter i St. Georges sur Layon med leire og kvarts over skifer. Nøye sortering av klaser og druer før avstilkning. Presset direkte til fat for gjæring med stedegen gjær, deretter modning i to år på miks av gamle og nye fat. Ytterligere to-tre års modning på flaske før kommersialisering.

Varenummer:	8013731
Volum:	0,75 l



Domaine Andrée er en enmannsbedrift drevet av Stéphane Ériissé. Stéphane har kun holdt på som vindyrker siden tidlig 10-tall, etter å ha gått i lære et par-tre år hos Antoine Foucault, Domaine du Collier. Da han følte seg klar, overtok han 4 ha med økologisk drevet vinmark i St. Georges sur Layon i Anjou, beplantet med gamle vinstokker av Chenin Blanc og Cabernet Franc. Arealet er perfekt; akkurat nok til at Stéphane kan gjøre alt arbeidet selv, kompostering; spraying; sortering; omstikking etc. Selv om vinmarkene er i Anjou, ligger kjelleren til Stéphane i Saumur. Gjæring og modning skjer derfor på lavere temperaturer enn det som er normalt for en Anjou, og de resulterende vinene har derfor noe definitivt Saumur-aktig over seg - kjølig; presist; lineært og holdbart.