



MOULIN TOUCHAIS 1996

Art. nr 73051

Pris 439,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Vignobles Touchais

Ursprung Coteaux du Layon, Frankrike

Varukategori Söta viner

Förslutning Naturkork

Druvor Chenin Blanc 100%

Alkoholhalt 14%

Restsocker 85 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Doft av mineral, liljor, narcisser, kvitten, rostat bröd, mysk och honung. Slående kombination av mineralitet och nobel sötma i denna ovanliga årgång. Trots sin extremt höga syra är den knappt märkbar tack vare balanserad sötma och tid på flaska.

Tillverkning Druvorna pressades skonsamt och musten fick sedan spontanjäsa långsamt i cementtankar.

Lagring Vinet har lagrats på flaska i minst 10 år före lansering.

Passar till Serveras vid 8-10°C som aperitif, till fruktdesserter, rabarber eller till grönmögelostar. Förträffligt gott till gåslever.

Information Egendomen har varit i familjen Touchais ägo sedan 1797. Man kom över en gammal adelsegendom för en billig penning och började odla enkla vita och röda viner. 1817 upptäckte han att det gick att göra ett gott, sött och ädelt vin av Chenin Blanc-druvan. Snart började Touchais att producera dessa söta viner och varje år lades det undan några hundra lådor. 1910 upptäckte man att de äldsta vinerna var fantastiska så nu lade man istället undan 10 000 flaskor eller mer varje år. När andra världskriget stod på tröskeln murades källarvalven igen och de öppnades inte förrän 1970.



Om producenten

De odödliga vinerna

Moulin Touchais historia började 1797 med att vinbonden Touchais slog sig ner i Tigné i Loiredalen under franska revolutionen. 1817 upptäckte han att det gick att göra ett gott, sött och ädelt vin av Chenin Blanc druvan. Nu började Touchais producera söta viner och varje år lade han undan några hundra lådor. Allt eftersom åren gick grävde man flera källare och allt fler årgångar lades undan.

Först 1910 upptäckte man att de äldsta vinerna var fantastiska. Varje år lade man undan 10 000 flaskor eller mer och en ny metod att förfina vinmakningen introducerades: att skörda en mindre del av druvorna tidigt, för att bibehålla syran i vinet, och sedan blanda dessa druvor med de sent mognade druvorna. Under andra världskriget murades källarna igen och inte förrän 1970 öppnades de mörka valven. En av världens stora vinsensationer var ett faktum och kallades **"The secret cellars of Loire"**.

Moulin Touchais är ett sött, men inte extremt sött, vin på druvsorten Chenin Blanc från appellationen Coteaux du Layon i mellersta Loire och säljs alltid med lite ålder. Nya årgångar börja säljas vid tidigast 10 års ålder. Moulin Touchais är ett vin som åldras mycket väl och flera äldre årgångar finns tillgängliga.