

WINE TRADE

Calvez Bobinet PIAK! Blanc

Producent:

Sebastien Bobinet & Emeline Calvet

Klassifikation: Saumur

Druvsort: 100 % Cabernet Franc

Vitikultur: Jordmånen består av kalkrika lera. Eko/bio odlingar.

Vinifikation: Skördat för hand. Druvorna avstjälpas och pressas direkt. Skalen avlägsnas på en gång. Detta är en sk.

‘blanc de noir’ = vitt vin av blå druvor. Druvmusten jäser på tank med den naturliga jästen. Vilar 3 månader innan vinet buteljeras utan filtrering.

Övrigt: Sébastien gjorde sin första skörd 2002 då han ärvt vingården Échalier på 1,5 hektar från sin farfar. Familjen har varit vinodlare i åtta generationer tillbaka, men Sébastiens far var den första att bryta den sviten och de flesta odlingarna såldes. Sébastien & Emeline har åter byggt upp egendomen och köpt till vingårdar. 2011 anslöt Emeline sig och tillsammans cementerat de kvalitén på vinerna. Deras fina samarbete går från klarhet till klarhet – fantastisk energi och liv genomgående i alla vinerna!

De gör vin från ca 7 ha och de har också byggt ett nytt vineri. De har fortfarande kvar det gamla vineriet som är ingravd i berget och daterar tillbaka till år 1637. Det är här de lagrar alla vinerna på fat under konstant temperatur och fuktighet.

Det som tidigare var Domaine Bobinet heter numera Calvez Bobinet och de har samtidigt gått ur AOC Saumur Champigny för att vara fria att göra vin precis som de själva vill ha dem!

PIAK! är ljudet i en alldeles för torr mun = då måste man dricka ett läskande lätt vin för att släcka törsten = PIAK!

