



DOMAINE BOBINET

Poil de Lievres 2019

Producent: Domaine Bobinet

Vinmakare: Sebastien Bobinet & Emeline Calvet

Klassifikation: AOP Saumur Blanc

Druvsort: 100 % Chenin Blanc

Vitikultur: Jordmånen består av kalkrik lera.
Ekologiska odlingar.

Vinifikation: Skördat för hand i 20 kg lådor. Druvorna pressas direkt och jäser sedan med naturlig jäst. Genomgår malolaktisk jäsning, även den processen sker naturligt. Vilar sedan under fyra månader på en blandning av gamla ekfat och betongfat. Buteljeras utan klarning, filtrering eller tillsatser.

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. Idag har Sébastien åter byggt upp egendomen och köpt till vingårdar. Idag gör han vin från 7 hektar och de har också hunnit bygga ett nytt vineri. De har fortfarande kvar det gamla vineriet som är ingrävd i berget och daterar tillbaka till år 1637. Det är här de lagrar alla vinerna på fat under konstant temperatur och fuktighet. 2011 anslöt sig den f.d. dansaren Emeline Calvet och tillsammans med sin partner och kollega Sébastien cementerat dem kvalitén på vinerna tillsammans. Deras fina samarbete går från klarhet till klarhet - fantastisk energi och liv genomgående i alla vinerna!

