

INFO

Vinens Navn: Pouilly-Fumé "les Lumeaux"

Producent: Philippe Raimbault

Område/Land: Pouilly-Fumé/Loire/Frankrig

Drue(r): Sauvignon Blanc (100%)

Vinfremstilling: Der afstilkes, druerne presses og saften nedkøles, der udføres debourbage i 12-20 timer, hvorefter saften føres på ståltanke og alkoholisk gæring starter, lagring på stål.

Jordbundsforhold: Kalksten iblandet ler og maritime fossiler.

Ha. udbytte:

Alkohol: 13%

Producentens web: www.philipperaimbault.fr

Yderligere information:

Philippe Raimbault stammer fra en familie af vinproducenter, som går mange generationer tilbage og som idag besidder vinmarker på begge sider af Loire-floden i appellationerne Sancerre, Pouilly Fumé og Coteaux du Giennois. Deres vinstokke i Sancerre vokser på stejle skråninger omkring landsbyen Sury-en-Vaux, Pouilly Fumé vinene kommer fra marker på kalkstens-lerjord omkring landsbyen Saint-Martin-Sur-Nohain og Coteaux de Saint-Père, og byen Cosne-sur-Loire er hjemsted for Coteaux du Giennois vinmarkerne. Samlet har man 20 ha med vinstokke.

Pouilly Fumé, Sancerre Blanc og Coteaux du Giennois Blanc er alle produceret på Sauvignon blanc. Sancerre Rouge og Rosé er fremstillet på Pinot noir, Coteaux du Giennois Rouge og Rosé på en blanding af Pinot noir og Gamay. Jorden er en del af en geologisk forekomst dannet i slutningen af Juratiden og fossiler af havdyr, mere end 130 millioner år gamle, dukker stadig op i vinmarkerne. Vinbrugets underjordiske kælder er beliggende ved foden af Les Godons fantastiske terroir, i den charmerende landsby Sury-en-Vaux.

