

2020 Comte Henry Pouilly Fumé



Land	Frankrike
Region	Loire
Distrikt	Pouilly Fumé
Druva	Sauvignon Blanc
Årgång	2020
Storlek	750 ml
Pris	Se prislista.

Detta vin görs som alla Comte Henrys viner på 100% Sauvignon Blanc. Efter den manuella skörden får vinet jäsa med hjälp av sin naturliga jäst. Vinet jäses på rostfria tankar och lagras sedan tillsammans med jästfällningen under lång tid. Tiden på jästfällningen är viktig för att ge den mineraldrivna krämiga stil som kännetecknar husstilen.

Vinet har en ljus gyllene gul färg. Det har en fyllig, lätt rökig och fruktig doft, med toner av nässlor och gröna ärtor. Smaken är medelfyllig med balanserad syra och krämig sälta, som gör att vinet upplevs som mycket rundare än många viner från området.

Vinet passar utmärkt till rätter som t.ex. pilgrimsmussel-carpaccio med lime. Drick det gärna redan idag eller inom fem år.

Comte Henry



Comte Henry d'Assay är en mycket känd vinmakare, som när han pensionerade sig från att aktivt driva Château de Tracy i Pouilly Fumé, istället startade en négoicant-verksamhet för att producera viner under familjens eget namn. Filosofin är att enbart köpa druvor från de bästa lägena med en jordmån med mycket Silex och Calcaire, med målet att producera mineraldrivna krämiga viner med hög syra.