Moulin Touchais 1981



Middels dyp gyllen. Aromatisk, lett utviklet duft av tørket frukt, honning, tørket aprikos, sitrongress og noe botrytis. Søtlig vin med flott syre, moden fruktighet og en lang, behagelig finish.

100% Chenin Blanc

Håndplukkede druer i to omganger, først innhøsting, rundt 20% av avlingen, tidlig for å få syre og andre innhøsting en måned senere, med overmodne druer for å få sukker. I 1980 var ca 40 % av druene botrytiserte. Mosten spontangjærer i sementtanker og gjærer på lav temperatur til litt ut på nyåret.

Etter at vinen har stabilisert seg frem til midten av april tappes den på flaske hvor den blir liggende i rundt 10 år før den slippes.

kr

Alkohol: 12.5%

Vinmonopolet: Basisutvalget, kat. 6 10297101

Produsent	Type	Land	District
Vignobles Touchais	**Dessertvin**	**Loire**	**Frankrike**

Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
100,0	**6,73**	**75 cl**	**6**