



Savennieres Clos du Papillon 2018

Domaine Baumard

Knivskarp syre og koncentreret frugt.

Der findes finere adresser og mere hypede områder end Savennieres. Det er Domaine Baumard imidlertid ligeglade med, for her stoler familien på, at kvaliteten i deres vine er nok til at bryde igennem og skabe opmærksomhed om deres vin. Og det er altså ikke uden grund, at de har troen på deres egne evner og deres egen vin.

Det er denne Clos de Papillon et rigtig flot eksempel på, for det er en økologisk hvidvin på ren Chenin Blanc, der viser sig med et flot syrligt bid og en ren mineralitet, der kommer fra druernes vækst på de skifer-prægede syd- og sydøstvendte marker.

Smagsmæssigt oplever du en vin, hvor der er trukket alt det ud af Chenin Blanc-druerne, som man kan. Det giver en koncentreret frugt og en høj syre, der gør vinen aldeles langtidsholdbar og samtidig fremragende til at ledsage menuer, der består af fjerkræ eller af alt godt fra havet.

Land	Frankrig
Område	Loire
Alkoholprocent	13.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Hvidvin
Druer	Chenin Blanc

Wine Spectator
90 point