



Le Bruit Saumur Blanc 2024

Domaine Moly

Den hvide kronjuvel fra Domaine Moly.

Få andre hvidvin kan hamle op med den kompleksitet og nerve, som de bedste Chenin Blanc vine fra Loire besidder. Og det Le Bruit 2024 et perfekt eksempel på.

En virkelig fornem hvidvin, der viser, hvor fantastisk Chenin Blanc kan blive, når handværket bag helt i top. Le Bruit 2024 er skabt på 100 % Chenin Blanc fra økologisk dyrkede parceller beliggende i Saumur. Vinen udtrykker områdets kalkstensjord med raffineret præcision og imponerende elegance. Dens næse åbner med delikate citrusnoter, hvide blomster og diskrete stenfrugtnuancer, afrundet af antydninger af fad uden at overdøve druens renhed. Smagen er silkeblød med cremet tekstur, levende syre og en kalket mineralitet, der giver vinen friskhed og længde.

Druerne høstes manuelt med streng selektering, presses skånsomt og gæres med de naturligt forekommende gærstammer. Fermenteringen foregår i 225- og 400-liters fade, hvoraf ingen er nye, og 70 % gennemgår malolaktisk gæring. Vinen lagres i 12 måneder på bærmen med bâtonnage i perioder for at tilføre dybde og tekstur.

Et fortrinligt eksempel på Chenin Blanc i sin mest autentiske form.

Land	Frankrig
Område	Loire
Alkoholprocent	12%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Hvidvin
Druer	Chenin Blanc