

WINE TRADE

Calvez Bobinet PIAK! Rouge

Producent: Domaine Calvez Bobinet

Klassifikation: AOP Saumur Blanc

Druvsort: 100 % Grolleau

Vitikultur: 35 år gamla stockar. Jordmånen består huvudsakligen av tuffeau med ett topplager av kalkrik lera och sand. Naturlig odling utan systematiska bekämpningsmedel eller bevattning.

Vinifikation: Skördat för hand och här sker noggrann selektering. Druvorna avstjälkas, pressas och jäser med skalen under 15 dagar. Vilar 1 månad på glasfibertankt innan buteljering utan klarning, filtrering eller tillsatser.

Övrigt: Sébastien gjorde sin första skörd 2002 då han ärvt vingården Échalier på 1,5 hektar från sin farfar. Familjen har varit vinodlare i åtta generationer tillbaka, men Sébastiens far var den första att bryta den sviten och de flesta odlingarna såldes. Idag har Sébastien åter byggt upp egendomen och köpt till vingårdar. Idag gör han vin från 7 hektar och de har också hunnit bygga ett nytt vineri. De fortfarande kvar det gamla vineriet som är ingravd i berget och daterar tillbaka till år 1637. Det är här de lagrar alla vinerna på fat under konstant temperatur och fuktighet. 2011 anslöt sig den f.d. dansaren Emeline Calvet och tillsammans med sin partner och kollega Sébastien cementerat dem kvalitén på vinerna tillsammans. Deras fina samarbete går från klarhet till klarhet – fantastisk energi och liv genomgående i alla vinerna!

PIAK! är ljudet i en alldeles för torr mun = då måste man dricka ett läskande lätt vin för att släcka törsten = PIAK!

