



## Cuvée des Conti

**Årgång** 2021

**Art. nr** 57637

**Pris** 159 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Domaine Albert de Conti

**Ursprung** Bergerac, Frankrike

**Varukategori** Vita torra viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Semillon 45%, Sauvignon Blanc 45%, Muscadelle 10%

**Alkoholhalt** 13%

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Certifiering** Ekologiskt

**Tillverkning** Alla druvor sorterades för hand och avstjälkades. Sauvignon blanc och muscadelle pressades direkt och musten separerades från skalén, medan semillon fick genomgå 48 timmars skalkontakt innan alkoholjäsning. Druvosorterna fick sedan jäsa separat i rostfria ståltankar vid en temperatur på 18-20 grader.

**Lagring** Efter avslutad jäsning fick de olika druvsorterna lagras separat på sin jästfällning i 6-10 månader. All lagring ägde rum i ståltankar. Efter detta gjordes den slutliga blenden och vinet buteljerades efter försiktig filtrering och en liten tillsats sulfiter.

## Om producenten

Bröderna Guillaume och Paul de Conti grundade Domaine Albert de Conti i den lilla byn Saint Julien d'Eymet tillsammans med Yann Lecoindre så sent som 2022, även om de alla har historia som sträcker sig längre tillbaka i trakten än så.

Guillaumes och Pauls pappa Francis driver idag Château Tour des Gendres i Ribagnac tillsammans med sin kusin Luc. Yann började som källarmästare på Château Tour des Gendres där han kom i kontakt med Guillaume och Paul. Det som den dynamiska trion idag kallar för Domaine Albert de Conti var ursprungligen Francis egna vingårdar som han i sin tur hade tagit över från sina föräldrar.

Vingårdarna uppgår till 30 hektar och jordmänen består huvudsakligen av kalksten och lerjord. De äldsta rankorna planterades av Guillaume och Pauls farfar Albert de Conti 1966. Vingårdarna har odlats ekologiskt länge och teamet hoppas ta det ännu ett steg längre i framtiden genom att ta till biodynamiska metoder och anlägga skogsträdgårdar för att ytterligare stärka jordarnas naturliga hälsa.

