



## Haut Marin Fossiles

Art. nr: 2089

Pris: 75 kr

Storlek: 750 ml

Varukategori: Vita torra viner

Sortiment: Systembolagets fasta

Land: Frankrike

Årgång: 2017

Producent: Sarl Menard

Druvor: Gros Manseng 34%, Sauvignon Blanc 5%, Colombard 61%

Recensioner: Allt om Vin

Karaktär: Ungdomlig och fruktig med aromatiska inslag, mycket frisk syra och inslag av passionsfrukt, krusbär och nässlor.

Tillverkning: Vinet är vinifierat på rostfria ståltankar och sedan lagrat tillsammans med sin jästfällning i några månader för att få lite mer kropp.

Alkoholhalt: 11,5% Totalsyra: 7 g/l Restsocker: 8 g/l

---

### Om producenten

Domaine de Menard grundades 1920 av den schweiziska vinodlaren Jean François Morel som flyttade till Gascogne där han köpte en egendom om tio hektar. 1960 tog hans dotter och svärson över och en källare byggdes till vingårdarna. Idag drivs egendomen av Jean François dotterdotter Elisabeth, hennes man Henry, samt hennes bror Philippe. Egendomen har idag vuxit till 150 hektar vingårdar och en modernt vineri byggt 2012.

Egendomen och dess vingårdar är belägna på väldigt gamla jordar som en gång varit havsbotten, vilket märks på den stora mängd maritima fossiler som återfinns i dessa i övrigt grunda och steniga jordar.

Vingårdarna sköts med ett så kallat hållbart jordbruk vilket handlar om att hålla vingårdarna så hälsosamma som möjligt så att de står bra rustade för ett långt liv och även kan producera rikliga skördar svåra år. Vingårdarna är huvudsakligen planterade med de gröna druvorna Gros- och Petit Manseng, Colombard, Sauvignon Blanc och Ugni Blanc, men även de blå druvsorterna Cabernet Sauvignon, Merlot Syrah och Tannat.

