



**Ett mousserande vin som speglar sitt ursprung på ett uttrycksfullt sätt.**

Kombinationen av vingårdar i slutningar med kalkhaltiga lerjordar och mognadslagring i troglodytiska källare ger druvor med mineralitet och syrakoncentration – grunden för ett vin med den struktur och finesse som kännetecknar området.

# Domaine du Grand Clos

## Crémant de Loire Brut

|              |                                             |
|--------------|---------------------------------------------|
| Årgång       | NV                                          |
| Druvor       | Chenin Blanc, Chardonnay och Cabernet Franc |
| Alkoholhalt  | 12%                                         |
| Servering    | 6-8 °C                                      |
| Producent    | Domaine du Grand Clos                       |
| Ursprung     | AOP Crémant de Loire, Saumur, Frankrike     |
| Varukategori | Mousserande viner                           |
| Sortiment    | Restaurang, Systembolagets privatimport     |
| Förpackning  | Flaska 750 ml                               |
| Förslutning  | Naturkork                                   |

### Karaktär

Elegant Crémant de Loire från Saumur på Chenin Blanc, Chardonnay och Cabernet Franc. Fina bubblor möter frisk citrus, gröna äpplen, vita blommor och subtil brödighet – ett terroirdrivet mousserande vin med finesse och balans som passar utsökt som aperitif, till smårätter eller till fisk och skaldjur.

Ljust halmgul med svagt gyllene toner. Doften är aromatisk och uppvisar toner av vita blommor, citrus, kvitten, gröna äpplen, vita blommor, nötter och en lätt brödighet från lagringen på jästfällningen. Smaken är frisk och livlig med fin mousse, aromer av äpplen, citrus, päron och vita stenfrukter, inslag av brödiga och smöriga toner och en uppfriskande mineralisk avslutning.

### Växtplats och jordmån

Vingårdens egna odling i södra delen av Saumur, med kalk- och lerhaltiga jordar som ger druvor med fin mineralitet och syra.

### Vinframställning

Druvorna skördas för hand, pressas skonsamt och jäser i rostfria tankar. Efter cuvéblandningen jäser vinet en andra gång på flaska enligt traditionell metod och mognar minst 9–12 månader på sin jästfällning i de svala troglodytkällarna innan buteljering.

### Lagring

Gott att dricka nu men utvecklas med lagring upp till 5-7 år.

### Passar till

Perfekt att avnjuta som aperitif, till smårätter, fisk och skaldjur gärna ostron eller havskräftor, lättare rätter med fågel eller sylriga ostar.

*Idylliska Smaker*

**Idylliska Smaker AB**  
Gelbgjutargatan 5  
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

[www.idylliskasmaker.se](http://www.idylliskasmaker.se)  
[info@idylliskasmaker.se](mailto:info@idylliskasmaker.se)

Ida +46 76 305 99 83  
Mikael +46 73 9416506

# Om producenten



## Domaine du Grand Clos

### Saint-Léger-de-Montbrillais, Saumur | Vinmakare Damien och Sabrina Robert

Belägen i Saint-Léger-de-Montbrillais, i hjärtat av Saumur-området i Loire, är Domaine du Grand Clos en vingård där både naturen och människan har lämnat sina spår. Sex generationer av familjen Robert har format denna plats, med en tydlig förankring i tradition men lika mycket med blick för framtiden.

Idag leds gården av Damien Robert, sjätte generationen vinmakare. Här kombinerar Damien sina kunskaper i oenologi (med bland annat erfarenhet från Australien) med sitt djupa engagemang för regionens terroir och kulturarv. Under Damiens ledning och med stöd av frun Sabrina har vingården och dess viner växt såväl i uttryck som kvalitet.

Vinodlingarna ligger i södra delen av appellationen Saumur med kalkhaltiga lerjordar och de druvor som odlas är främst Chenin Blanc, Chardonnay, Cabernet Franc och Cabernet Sauvignon.

Den kalksten som dominerar terroiren i området kallas tuffeau, en porös och ljus kalksten som är unik för vissa delar av Loire-dalen, särskilt runt Saumur. Tuffeau har sitt ursprung i marint sediment från kritaperioden och innehåller fossiler, bland annat de ammoniter med spiralformade skal som gett upphov till namnen på några av vingårdens viner.

Den kalkrika berggrunden i vingårdarna reflekterar solvärme vilket främjar mognad i de mer exponerade sluttningarna, därtill ger den jorden utmärkt dränering men håller samtidigt kvar tillräckligt med fukt vilket ger balans till vinrankan även under torra perioder. Vinerna från området får ofta en aromatisk och smakmässig typicitet, en karaktäristisk mineralitet samt en frisk syra och finess som tillskrivs just tuffeau-kalken.

En viktig del av vingårdens identitet är dess spektakulära troglodytkällare – omkring 5 000 m<sup>2</sup> kammare uthuggna ur tuffeau-sten, där delar av vinstockarna till och med växer ovanpå dessa källare. Tuffeaustenen hjälper till att hålla fukt och temperatur stabila i källarna, vilket är gynnsamt vid vinframställningen.

Vinodlingarna brukas med omsorg och med minimal påverkan på naturen. Druvorna skördas för hand, med selektiv sortering för att säkerställa mognad och aromatisk koncentration. Vinifiering sker med stor noggrannhet och lagringen i de stora troglodyt-källarna ger vinerna en konstant och gynnsam miljö för utveckling. Genom att ta tillvara platsens naturliga förutsättningar i form av terroir, klimat och historia ges ett tydligt uttryck för Saumur i varje årgång.



**Idylliska Smaker AB**  
Gelbgjutargatan 5  
621 53 Visby

*Vi finns lokalt i Visby och Västervik*

[www.idylliskasmaker.se](http://www.idylliskasmaker.se)  
[info@idylliskasmaker.se](mailto:info@idylliskasmaker.se)

Ida +46 76 305 99 83  
Mikael +46 73 9416506