

Ekologisk Melon de Bourgogne samt finess och potential.



Bra Muscadet Sèvre-et-Maine Sur Lie kan vara hur fräscht som helst men har det också en potential att åldras?

Några som vet det och vill låta dig prova om så är fallet är **Aurore** och **Véronique Günther Chéreau** från **Vignobles Günter Chéreau**.

Wine Enthusiast skrev nyligen om deras **Château du Coing de Saint-Fiacre L'Ancestrale 2010** "This beautiful apricot and melon-flavored wine is still so fruity. It shows no sign of its seven years' aging, still keeping a fresh crisp character. There is just this extra depth and richness that brings in almond, spice and a touch of toastiness." Intressant eller hur?



Det är också en utmaning att vara ekologisk producent i det låglänta och kustnära området vid floderna Sèvre och Maine. Ytterliggare en anledning att lyssna till dessa karismatiska kvinnor och prova deras viner.

Tillsammans med **Aurore** och **Véronique Günther Chéreau** provar vi sex viner

5799 Domaine de la Bournaire Muscadet de Sèvre-et-Maine Sur Lie 2016, 750 ml, EKO, 119 kr FS

Monnières Saint-Fiacre, l'Ancestrale Muscadet de Sèvre-et-Maine 2015, 750 ml, 169 kr inkommande i BS

Château de La Gravelle Gorges Muscadet de Sèvre-et-Maine 2014, 750 ml, 169 kr, inkommande i BS.
OBS Appellation Comunale Gorges.

Comte de Saint Hubert Muscadet de Sèvre-et-Maine Sur Lie 2016, 750 ml

Comte de Saint Hubert Muscadet de Sèvre-et-Maine Sur Lie 2013, 750 ml

Comte de Saint Hubert Muscadet de Sèvre-et-Maine Sur Lie 2010, 750 ml, 199 kr, inkommande i BS.

Provningen startar kl. 11.00 den 23/5 på WOODSTOCKHOLM Mosebacke torg 9 och följs av en lunch med fräscha skaldjur och andra godsaker passande vinerna. OSA senast 17/5 till jan@vinia.se.



Varmt välkommen önskar **Aurore** och **Véronique Günther Chéreau** från **Vignobles Günter Chéreau** samt **Hampus & Jan** från **Vinia**!



Vinia Sweden AB, Köpmangatan 15, S-111 31 Stockholm
SWEDEN