



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Jacquère 2019

PRODUCENT:	Domaine de l'Idylle	DRUVA:	100 % Jacquère
HEMSIDA:	www.vin-savoie-idylle.fr	ALKOHOL:	11.5 %
OMRÅDE:	AOC Savoie, Frankrike	SOCKER:	6.31 g/l
JORDBRUK:	Sustainable	SYRA:	2.5 g/l
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

DOFT: Subtila citrusaromer, lätt blommighet.

SMAK: Vinet har en fin intensitet men samtidigt en rundhet p g a att vinet mognat på sin jästfällning. Ett vin som skall drickas då det är ungt och fräscht.

VINIFIERING: Druvan är typisk för Savoie. Vinrankorna växer på soliga sluttningar, sydostligt läge mellan Chambéry och Albertville. I princip allt arbete sker manuellt. Jordmånen består av sten, kalksten och lera. Racking genomförs noggrant under 48 timmar. Lång jäsningsprocess vid låg temperatur, 15/17 °C. Vinet får mogna på sin jästfällning och buteljeras under våren.

LAGRING: Inga fat.



OM PRODUCENTEN

Domained l'Idylle ligger inbäddad i Combe de Savoiedalen i de franska alperna. Familjen Tiollier har drivit verksamheten sedan 1840. Marken köptes då av François. Hans brorsson Albert tog över och fokuserade mer på vin än på fruktproduktion. Detta gav honom utmärkelser år 1920. Före andra världskriget lämnade Albert över till sin son André och hans fru Henriette. De var de första i familjen som började med egen buteljering. Detta var ett viktigt steg för att föra fram mindre kända druvsorter. 1975 var det dags för nästa generation att ta vid, bröderna François och Philippe. De utökade arealen till 20 ha, endast för vinproduktion. De adderade nya vinsorter samt började med export till Asien och USA. Philippes äldsta son Sylvain anslöt sig 2011. Hans bidrag är en modern touch till företaget. Sylvain har bland annat bidragit till den senaste appellationen i regionen, Crémant de Savoie. Respekt för natur och tradition värderas högt i familjen.