

## 2019 PENSÉES NOCTURNES MÉTHODE TRADITIONNELLE | BATARD LANGELIER

### Ursprung:

Frankrike, Loire, Muscadet Sèvre-et-Main

### Druvsorter:

Melon de Bourgogne 70%, Folle Blanc 30%

### Jordmån:

Druvorna kommer från två plotter där jordmånen består av den basiska djupbergarten Gabbro som ger vinet finess och fräschör

### Vinifikation:

Bägge druvsorterna vinifierades separat i temperaturkontrollerade cementtankar. Detta följdes av "Prise de Mousse" i flaska enligt den traditionella metoden och sedan 14 månaders lagring på jästfällningen innan vinet degorgerades utan dosage



I Maisdon-sur-Sèvre, i hjärtat av appellationen Muscadet Sèvre-et-Main, ligger egendomen Batard Langelier som drivs av vinmakaren Jérémie Batard och hans partner Claire Langelier. Jérémies föräldrar har odlat och gjort vin i 30 år men det var inte självklart för sonen att ta över efter föräldrarna. Efter att bott i andra delar av Frankrike, Europa och slutligen Australien kände Jérémie en stark längtan över att återvända till sina hemtrakter för att göra vin. Idag förfogar man över 24 hektar av varierande jordmån där nästan all mark är odlad med Melon de Bourgogne, Muscadets enda tillåtna druvsort, men man förfogar även över en del rader av Merlot och Cabernet Franc. Batard Langelier jobbar efter ekologiska principer trots att de inte är officiellt certifierade. Vinmakningen är traditionell med varsam pressning av druvorna, débourage och alkoholjäsning i cement.