

LES NOUETTES 2021

Bodega: Jean Christophe Garnier

Zona: Loire AOC Anjou

Variedad: Grolleau, Pineau d'Aunis

Alc: 10,5% Vol.

Viñedos y elaboración:

Les Nouettes es un vino tinto de Jean Christophe Garnier elaborado en Saint Lambert du Lattay, cerca de Anjou, en el Valle del Loire. Se obtiene de uvas Grolleau y Pineau d'Aunis, maceración carbónica del racimo entero y crianza de 6 meses en fibra de vidrio.

¿Qué esperar de este vino?

Fragante y embriagador en nariz, rico y redondo en boca.



Maridajes:

ideal para acompañar carnes rojas

Tª de servicio recomendada:

12/14°C

Jean-Christophe Garnier es, sin duda, un gran aficionado al vino que, tras una carrera de 10 años como sumiller en varios restaurantes europeos, decidió pasarse al otro lado de la valla y empezar a hacer vino. Tras formarse en viticultura tradicional en Thouarcé, en el departamento del Loira, continuó sus estudios y obtuvo un diploma de nivel superior en Montreuil-Bellay, en la misma zona. A continuación, comenzó unas prácticas de 6 meses con Marc Angeli, y fue aquí donde Christophe abrió los ojos y llegó el verdadero punto de inflexión. Con la ayuda de Marc, consiguió comprar una serie de microparcels de viñas viejas de Chenin en St Lambert du Lattrav, a 11 km al sur de la zona de Savennières. En pocos años, su nombre se convirtió en sinónimo de grandes Chenin, algunos de los mejores del mercado.

