



J. de Villebois
SANCTERRE • POUILLY-FUMÉ • TOURAIN


וילבואה

שנין בלאן
Chenin Blanc

יקב משפחתי צעיר וחדשני שהפך בשנים האחרונות לאחד הבולטים באזור טון שעמק הלואר. המטרה ביקב וילבואה היא לייצר את היינות הטובים ביותר אשר מתאפשרים באזור נפלא זה. הדרך להשיג זאת היא להשתמש בידע העדכני ביותר עם הצידוד החדש ביותר. השילוב של הטכנולוגיה העדכנית והגישה המודרנית עם אזור היין האצילי מאפשרים על פי וילבואה להביא לידי ביטוי בצורה הטובה ביותר את המאפיינים של זני הענבים והטרואר המקומי. היקב מגדיר את עצמו כמי שתפקידו להבין ולתרגם את השפה של הטבע והכרמים לאיכות היין. תשוקה ליין, נדיבות ושאיפה מתמדת לגילוי הן התכונות המניעות את צוות היקב בניהולו של של ג'וסט דה וילבואה מאז שייסד אותו בשנת 1996. לצד המקצועיות הרבה דגש רב ניתן גם לנושא הקיימות ושמירה על הסביבה.

תהליך ייצור

מופק מענבי כרמים נבחרים על גדות הנהר שר. סחיטה מהירה ותסיסה במכלי נירוסטה ועץ. היין מתבגר מספר חודשים על משקעי השמרים תוך ערבוב תדיר על מנת לקבל מרכבות ארומטיות.

אזור גידול: עמק הלואר, צרפת 

זן ענבים: שנין בלאן 

גוון זהוב בהיר וניחוחות עשירים למדי של פרי הדר ווניל עדין ברקע. ליין מתיקות טבעית עדינה עם איזון מצוין. דוגמא נהדרת לשנין מעמק הלואר.

כשרות: לא כשר 

סוג יין: יין לבן 

נפח: 750 מ"ל 