

CLOS DE LOLOL BLANC

Årgång 2016

Art. nr FL7701

Pris 225 kr

Storlek 750 ml

Producent François Lurton

Ursprung Colchagua, Chile

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Sauvignon Blanc 70%, Chardonnay 30%

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Privatimport

Karaktär Generös, fruktig doft med inslag av gula persikor, tropisk frukt och kryddor. Torrt, friskt, fruktigt och smakrikt vin i en generös stil med inslag av fat, äpplen, persika och citrus.

Tillverkning För att bevara så mycket som möjligt av de delikata aromer som finns hos Sauvignon Blanc genomgick dess druvor reduktiv vinmakning och skalén från druvorna fick macerera tillsammans med musten. Chardonnay-druvorna pressades direkt efter skörden och genomgick en semi oxidativ vinmakning.

Lagring 70% av vinet har både jäst och lagrats på nya franska ekfat och fick under lagringen vila i 9 månader på sin jästfällning. Resterade 30% har jäst och lagrats på ståltank.

Passar till Serveras till rätter av fisk och skaldjur eller som aperitif.

Information

Om producenten

François Lurton är ett stort namn i vinvärlden, inte minst tack vare sina framgångar med vitvinsdruvan Sauvignon Blanc, till exempel i storsuccén Les Fumées Blanches. Född och uppvuxen på ett av legendariske pappan Andrés vinslott i Bordeaux, Château La Louvière, har han vinet i blodet i nästan bokstavlig bemärkelse.

Under mer än ett kvarts sekel har han nått stora framgångar med viner från Frankrike, Argentina, Chile och Spanien. François och hans bror Jaques var verksamma som flygande vinmakare världen över, innan de skaffade vingårdar i Sydamerika och Europa. 2007 skildes deras vägar och sedan dess är François ensam ägare till vinimperiet.

