

## LES FUMÉES BLANCHES ROSÉ

**Årgång** 2019

**Art. nr** 22138

**Pris** 93 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** François Lurton

**Ursprung** Vin de France, Frankrike

**Varukategori** Roséviner

**Förslutning** Skruvkork

**Druvor** Sauvignon Gris 85%, Sauvignon Blanc 15%

**Alkoholhalt** 12%

**Totalsyra** 4,5 g/l

**Restsocker** 3,8 g/l

**Sortiment** Systembolagets fasta

**Karaktär** Ljust rosa färg. Ungdomlig, bärig doft med inslag av skogshallon, smultron och örter. Torr, frisk och fruktig rosé med inslag av blodgrape, hallon, smultron och örter.

**Tillverkning** Druvskalen fick macerera med musten i cirka 8-12 timmar för att utvinna färg från skalen på Sauvignon Gris. Odlad jäst tillsattes till musten och jäsningen genomfördes under låg temperatur.

**Lagring** Efter avslutad jäsning lagras vinet i ett par veckor tillsammans med sin jästfällning.

**Passar till** Passar utmärkt som sällskapsvin eller apéritif, och till buffé, plockmat, sallader och pick-nick.

### 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.

