

LES FUMÉES BLANCHES SAUVIGNON BLANC

Årgång 2018

Art. nr 22139

Pris 69 kr

Storlek 375 ml

Producent François Lurton

Ursprung Vin de France, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Druvor Sauvignon Blanc

Alkoholhalt 11,5%

Totalsyra 4,1 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Ren, fruktig, aromatisk, druvtypisk doft med inslag av citrus, äpplen och svarta vinbärsblad. Torr, mycket frisk, fruktig smak med inslag av lime, krusbär och gröna äpplen.

Tillverkning Druvskalen macereras med musten i 8-12 timmar innan de pressades. Därefter flyttades musten över till rostfria ståltankar där den kylstabiliserades vid 8-10°C i ett par dagar innan alkoholjäsningen startar. Efter avslutad jäsning lagras vinet i ett par veckor tillsammans med sin jästfällning.

Passar till Som apéritif eller till rätter av fisk och skaldjur.

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.

