

LES FUMÉES BLANCHES SAUVIGNON BLANC

Årgång 2020

Art. nr 22139

Pris 95 kr

Storlek 750 ml

Producent François Lurton

Ursprung Vin de France, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Hållbarhet Klimatsmartare förpackning

Förslutning Skruvkork

Druvor Sauvignon Blanc 100%

Alkoholhalt 11,5%

Totalsyra 4,1 g/l

Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär Ljusgul färg med grön nyans. Ren, ungdomlig, fruktig, aromatisk- druvtypisk doft med inslag av citrus, päron, krusbär och svartvinbärsblad. Torr, mycket frisk, fruktig smak med inslag av lime, krusbär, päron och svartvinbärsblad.

Tillverkning Druvskalen fick macerera tillsammans med musten i 8-12 timmar innan de pressades. Därefter flyttades musten över till rostfria ståltankar för kylstabilisering vid 8-10°C i ett par dagar innan alkoholjäsningen startade med hjälp av odlad jäst.

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

Passar till Som apéritif eller till rätter av fisk och skaldjur. Och prova gärna till sylrig getost.

Information Druvorna till Les Fumées Blanches Sauvignon Blanc kommer från vingårdar i de fyra regionerna Languedoc, Gers, Tarn och Charentes.

Om producenten

FRANÇOIS LURTON ÄR MÄSTARE I FYRA LÄNDER

François Lurton är ett av vinvärldens allra största namn. Född och uppvuxen på ett slott i Bordeaux började han sin egen framgångssaga som flygande vinmakare i Sydamerika. Idag är han mannen bakom mästerliga viner från egendomar i fyra länder: Argentina, Chile, Spanien och Frankrike. François Lurton har kallats "vitvinskungen" för sitt skickliga handlag med druvan Sauvignon Blanc, inte minst i form av jättesuccén Les Fumées Blanches.

Allt startade i början av 1990-talet när François och hans bror Jaques arbetade som flygande vinmakare tillsammans i Argentina. Där skaffade de också sina första vinmarker. 2007 skildes deras vägar och idag är François ensam ägare till ett mycket framgångsrikt och växande vinimperium.

