

LES FUMÉES BLANCHES SAUVIGNON BLANC

Art. nr: 22139

Pris: 255 kr

Storlek: BiB 3000 ml

Varukategori: Vita torra viner

Sortiment: Systembolagets fasta

Land: Frankrike

Årgång: 2018

Producent: François Lurton

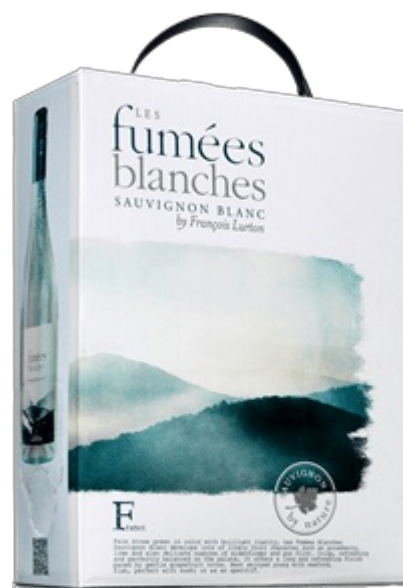
Druvor: Sauvignon Blanc 100%

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

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.

Alkoholhalt: 11,5% Totalsyra: 4,3 g/l



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.

francoislurton.com