

## SAUVIGNON BLANC DE LURTON

**Årgång** 2020

**Art. nr** 4184

**Pris** 99 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** François Lurton

**Ursprung** Bordeaux, Frankrike

**Varukategori** Vita torra viner

**Certifiering** Vegan

**Förslutning** Skruvkork

**Druvor** Sauvignon Blanc 100%

**Alkoholhalt** 12%

**Totalsyra** 3,8 g/l

**Restsocker** 2 g/l

**Sortiment** Systembolagets fasta

**Karaktär** Ungdomlig, fruktig, aromatisk, druvtypisk doft med inslag av citrus, svartvinbärsblad och krusbär. Torr, mycket frisk, fruktig smak med inslag av krusbär, citrus och nässlor.

**Tillverkning** Druvskalen fick macerera tillsammans med musten i cirka 24 timmar och har därefter jäst på temperaturkontrollerade ståltakar vid 16-18°C. För att starta jäsningen användes odlad jäst.

**Lagring** Efter avslutad jäsning fick vinet vila på sin jästfällning.

**Passar till** Passar utmärkt till rätter av fisk och skaldjur eller varför inte som apéritif eller till getost.

### 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.

