

Guillaman Sauvignon Blanc

LAND:

Frankrijk

HERKOMSTGEBIED / APPELATIE:

Sud-Ouest/ Côtes de Gascogne IGP



DRUIVENRAS(SEN):

100% Sauvignon Blanc

OOGSTJAAR:

ALCOHOL:

12.5%

RESTSUIKER:

<1 gr/l

DOMEIN:

Dominique Ferret heeft in zo'n twintig jaar het familiebedrijf omgebouwd van een producent van Armagnac naar een bedrijf dat voornamelijk droge witte wijnen maakt. Hij is een liefhebber van lichtvoetige wijnen, die perfect zijn om met de maaltijd te combineren. Sauvignon is een van zijn 'nieuwe' druiven, want die wordt niet voor het maken van Armagnac gebruikt. Het Atlantische klimaat, met zijn uitgesproken frisheid, zorgt voor een uitgebalanceerde Sauvignon. De gisting vindt plaats op lage temperatuur, om hem heerlijk stuivend en fruitig te maken. Het is een droge wijn, die gemaakt is op lichtvoetigheid en verteerbaarheid.

INFO:

Tijdens gisting de blijven de gekneusde druiven een paar uur in contact met de schillen, op een lage temperatuur. Daarna worden de druiven pas pneumatisch geperst met zuurstof. De fermentatie vindt plaats op de lie en eveneens op een gecontroleerde lage temperatuur. Hierdoor krijgt de wijn een heerlijk krachtig en aromatisch karakter.

GEUR/SMAAK:

De geur is opwekkend, geurig en open, bloemen, grapefruit en kruisbessen, exotisch. De smaak is levendige en fris, aromatisch, zacht en sappig, met opwekkende zuren na, fijn milddroog. Droge witte wijn.

COMBINEREN:

Een maki (sushi) van gerookte forel, een ceviche van zeebrasem, een cake van courgette en geitenkaas met verse munt en rillettes van makreel. Schelpdieren en garnalen, gerookte heilbot, groene salades of zachte geitenkaas.

SCHENKADVIES:

8-10°C

