

Sauvignon Blanc, Beauvignac

Vin de Pays d'Oc

Produkt: vitt vin

Volym: 750 ml

Torrhet/Fyllighet: torrt, medelfylligt

Producent: Les Costières de Pomerols

Land: Frankrike

Distrikt: Languedoc

Druvor: 100 % Sauvignon Blanc

Alkohol: 12,5 vol %

Vinifikation: Vinet framställs på ett traditionellt sätt men med skonsam pressning och försiktig filtrering för att behålla karaktären. Lagring på tank i max sex månader innan det tappas på flaska.

Jordmån: Kisel- och kalkjord med inslag av sten och grus

Hållbarhet: Kan lagras ca 2 år.

Temperatur: Serveras vid 10°.

Färg: Ljust gult, med levande reflexer.

Doft: Buxbom och gula äpplen.

Smak: Medelfyllig, frisk och fruktig med inslag av sparris.

Passar bra till: Apéritif, skaldjur, fisk och lätta rätter med kyckling eller kalvkött. Lasagne och ratatouille.

Övrigt: Les Costières de Pomerols har under senare år haft flera framgångar med sina viner. Ägarna, ett litet kooperativ, har medvetet satsat på moderna viner med utpräglad fruktighet. De bör drickas ”nu”, vilket innebär inom det närmaste året.

Artikelnummer: 431

Leverantörens webbsida: www.cave-pomerols.com

