



LES PARCELLAIRES DE L'HERRE SAUVIGNON BLANC 2025

Art. nr 1031978

Pris 109,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine de l'Herre

Ursprung IGP Côtes de Gascogne, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Hållbarhet Klimatsmartare förpackning

Förslutning Naturkork

Druvor Sauvignon Blanc 100%

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 6,8 g/l

Restsocker 1,7 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Aromatisk doft med inslag av citrus, krusbär, grapefrukt, lime, svartvinbärsblad och färska örter. Torr, fruktig och koncentrerad smak. Harmonisk eftersmak med inslag av mineral.

Tillverkning Druvorna skördades under de tidiga morgontimmarna för att bevara fräschören i vinet. Musten fick jäsa i ståltank under kontrollerad temperatur vid 16°C. Vinet har lagrats på sin jästfällning i 6 månader.

Lagring Dricks med fördel ungt inom 2 år.

Passar till Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck, till charkuterier eller till rätter av fisk, skaldjur eller fågel samt sallader, gärna med gröna örter, exempelvis halstrade räkor med vitlök och örter, ceviche på havsabborre, lime, avokado, gurka, koriander och rostade majs-korn, helstekt röding med citron, örter och smörslungad färskpotatis, en somrig getostsallad med grillad persika, valnötter och citronvinägg eller grillad kyckling med citron och dragon. Som vegetariskt alternativ föreslår vi grön sparrisrisotto med citron och parmesan. Vinet passar även utmärkt till olika ostar som Crottin de Chavignol, Valençay, Sainte-Maure de Touraine, Chèvre frais med örter eller Ossau-Iraty (en fast fårost från franska Baskien)

