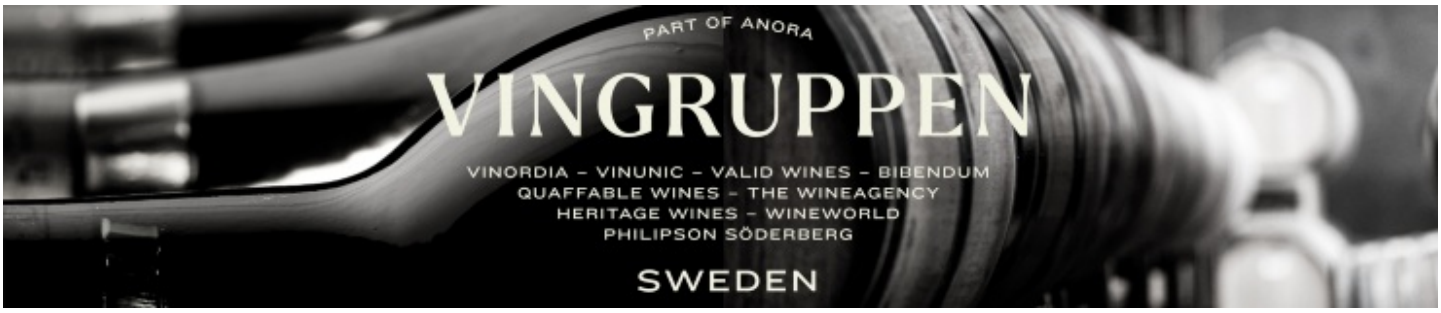


LES PARCELLAIRES DE L'HERRE SAUVIGNON BLANC 2022

Art. nr 1031978
Pris 105,00 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 Skruvkork
Druvor Sauvignon Blanc 100%
Alkoholhalt 12%
Totalsyra 6,8 g/l
Restsocker 1,7 g/l
Sortiment Restaurang



Karaktär Vinet är aromatiskt med inslag av färska örter, grapefrukt, lime och krusbär. Smaken är mycket fruktig och koncentrerad med inslag av krusbär, lime, svartvinbärsblad och mineral.

Tillverkning Druvorna skördas under tidiga morgontimmarna för att bevara fräschören i vinet. Vinet jäses i ståltank under kontrollerad temperatur vid 16°C.

Lagring Vinet har lagrats på sin jästfällning i 6 månader. Dricks med fördel ungt inom de närmsta 2 åren.

Passar till Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck eller till lättare rätter av fågel, fisk eller skaldjur samt lättare vegetariska rätter. Passar utmärkt till laxtartar eller en ceviche med räkor och avokado.

Om producenten

Domaine de l'Herre ligger vackert belägget i hjärtat av Gasgogne där klimat är idealiskt för att odla Sauvignon Blanc med stor fräshör och aromatisk profil. Den 170 hektar stora egendomen drivs av Pascal Debon som förälskade sig i området och köpte vingårdarna 2010. Hans filosofi är att arbeta med största respekt för naturen och befinner sig i processen att konvertera vingårdarna till ekologisk odling.

I vingårdarna odlas även Gros Manseng, Chardonnay & den röda druvsorten Malbec.