



De Chansac Sauvignon Blanc

Francja, Gaskonia

Winnica leży na pięknych terenach Gaskonii w okolicy Saint Chinian, gdzie produkcja wina dla wielu tamtejszych rodzin to nie tylko sposób na życie ale wręcz filozofia. Podłoże to głównie gleby łupkowe. Na tych podkładach, przy udziale klimatu o cechach niemal „nowoświatowych”, powstają wina niezwykle przyjemne w odbiorze. Charakteryzują się dużym ładunkiem świeżości, będąc przy tym przystępne i niemalże uniwersalne.

Opis wina:

Bez wątpienia nie jest to typowy Sauvignon Blanc: niezwykle aromatyczny i orzeźwiający, posiada przy tym akcenty charakterystyczne dla Chardonnay, w postaci nuty maślanej tłustości. Winogrona zostają rozdrobnione, a ograniczona ilość jest macerowana ze skórkami bez kontaktu z tlenem, by uzyskać z nich moc aromatu. Następnie całość przechodzi fermentację w zbiorniku ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze 16 °C. Wino leżakuje z drożdżowym osadem przez 2 miesiące przed butelkowaniem, dzięki czemu nabiera dodatkowych walorów smakowych. W nosie dominują dojrzewające w słońcu, zielone i białe owoce, przyozdobione akcentem soczystego melona. Na podniebieniu pełne i dojrzałe, a przy tym niezwykle zrównoważone. Odkryjemy tu potężną dawkę zielonego agrestu i cytrusowej świeżości. Końcówka pozostawia wspomnienie słodkich, tropikalnych owoców. Wspaniałe jako aperitif, a także jako kompan lekkich przekąsek, potraw z kozim serem, ryb, sałatek oraz dań wegetariańskich.

Typ: białe, wytrawne

Podawać w temp. 8-10 st. C

