



DOMAINE

Domaine Lalande Sauvignon Blanc



PRODUCENT: Domaine Lalande

LAND/REGION: Frankrike / Languedoc-Roussillon

ARTIKELNR: 75181

PRIS: 79,00 kr

VINSTIL: Vitt torrt / Friska & fruktiga

DRUVOR: Sauvignon blanc

ÅRGÅNG: 2021

ALKOHOL: 12 % vol

SOCKERHALT: 3 g/l

LAGRING: Vinet är färdigt att drickas nu och vinner inte på lagring.

FÖRSLUTNING: Skruvkapsyl

BESKRIVNING AV VINET:

Jordmånen här i Languedoc är rik på kalk, fossiler, lera, limsten och jorden anses vara ytterst bördig. Druvorna har pressats varsamt och har fermenterats och legat på sin jästfällning i ståltank innan buteljering. Vinet är fruktigt och aromatiskt i doften med inslag av citrus och päron. Smaken är mycket friskt och torr med smak av svartavinbärsblad, päron och citrus samt en markerad syra.

MATCHA TILL:

Serveras vid 8-10°C till fisk och skaldjur med lättare smaker, även ett perfekt "räkvin". Passar även mycket bra till chèvreost på en sallad.

På Domaine Lalandes kalkrika jordar, i närheten av Carcassonne, har man odlat vin sedan 1684. Idag ägs egendomen av Pierre Degroote. Pierre Degroote är född i Belgien och startade sin bana med att importera franska viner till Belgien, men flyttade snart till Frankrike för att själv göra vin. Företaget har under de senaste fem åren investerat stora belopp i såväl vingårdar som vinkällare, med målet att producera högkvalitativa viner till konsumentvänliga priser. Egendomens australiensiske vinmakare Richard Osbourne, som har varit vinmakare i Frankrike i över 15 år, jäser samt lagrar vinet på ståltank. Före buteljering får vinet ligga på sin fällning en kortare stund för att ge mer karaktär från druvan till vinet.

Provningsnotering: