

Домейн Ле Фюме Бланш Совиньон Блан

Domaine Les Fumées Blanches Sauvignon Blanc



Произход

Държава	Франция
Винен регион	Кот дьо Гаскон
Винарна	Франсоа Люртон

Технически данни

Сортов състав	Совиньон Блан
Вид	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Винтова капачка

Винификация	Гроздето се пресова и сокът се подлага на активна мацерация върху фините утайки в продължение на 5 дни при температура от 5 до 8°C. Това помага да се освободят и запазят възможно най-много от ароматните прекурсори в ципите, които по-късно ще разкрият типичните аромати на сорта, в контакт с дивите дрожди.
-------------	---

Отлежаване	Върху фини утайки в бъчви и яйца в продължение на няколко месеца. Това помага да се предотврати окисляването на ароматите и допринася за тялото и комплексността на виното.
------------	---

Описание

Накратко	Имението се състои от два различни тероара - глинесто-варовикови почви, които допринасят с лимонови и екзотични аромати и плътно тяло, и пясъчливо-глинести почви, която придават растителни аромати, нотка на лайм и свежест. Парцелите се обработват и виницират, за да се запази автентичността на тези тероари и да се създаде вино, което подчертава техните силни страни.
----------	---

Дегустационни бележки	Блед, ярко жълт цвят с леки зеленикави оттенъци. Аромати на бяла праскова и мента се усещат първо в носа, след което се смесват с лимонови нотки. Елегантен вкус с красив баланс между мека атака и продължителен, апетитен и минерален финал.
-----------------------	--

Съчетание с храна	Отлично в комбинация с разнообразни ястия - салати, предястия, риба и морски дарове, бели меса и сирена.
-------------------	--

Бележки

