

Domaine Guillaman

Chardonnay



Årgång	2023
Druvor	100% Chardonnay
Alkoholhalt	12,5%
Servering	8-10 °C
Producent	Domaine Guillaman
Ursprung	Côtes de Gascogne, Sud-Ouest, Frankrike
Varukategori	Vita viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privatimport
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Skruvkapsyl

Karaktär

Frisk och aromatisk Chardonnay, medelfyllig och välstrukturerad med aromer av citrus och tropisk frukt, lätt smöriga vaniljtoner och härlig mineralitet.

Färgen är gyllengul. Elegant doft av citrus, grönt äpple och aprikos varvat med tropisk frukt och en hint av honung och blommiga toner. Smaken är mjuk och silkeslen, medelfyllig med toner av mogen citrusfrukt, persika och aprikos. En fint balanserad frukt och syra rundas av med en liten smörighet, lätta vaniljtoner och mineralitet.

Växtplats och jordmån

Vingårdens egna odlingar på kalkrika lerjordar utanför byn Gondrin i Côtes de Gascogne.

Vinframställning

Druvorna skördas för hand nattetid vid låga temperaturer, när de uppnått optimal mognad. Druvorna macererar på skalen en kort period, pressas varsamt och jäser i låg temperatur i ståltankar. Vinet mognar därefter på jästfällningen i flera månader, en liten del på ekfat, för att uppnå ett smakrikt och runt vin.

Lagring

Gott att dricka nu men utvecklas med lagring upp till 3-4 år.

Passar till

Utmärkt att njuta som aperitif eller till charkuterier, fisk och skaldjur, krämiga pastarätter, rätter med fågel och vitt kött eller syrliga ostar som getost. Rekommenderas till sparrisrisotto, grillat kalkonbröst med örter eller en knaprig laxfilé.

"Mogna äpplen, vanilj och kryddor möts i detta fruktiga vin. Syrlighet och inslag av mineralitet ger en attraktiv konsistens som kontrasterar med friskheten."

"Best buy" av Wine Enthusiast Magazine

Om producenten



Domaine Guillaman

Gondrin, Gascogne | Vinmakare Dominique & Stéphanie Ferret

Domaine Guillaman är en familjeägd vingård belägen i Gascogne i sydvästra Frankrike. Gården är en del av det tidigare Ursulineklöstret Gondrin med en historia från 1600-talet och ligger vackert inbäddad i det gröna landskapet bland pittoreska böljande kullar och vingårdar.

Dominique Ferret övertog gården från sin farfar Albert redan som ung och blev därmed sjätte generationens vinmakare i familjen Ferret. Fram till dess hade gården enbart producerat Armagnac, men sedan början av 1990-talet har en imponerande omställning gjorts mot produktion av enbart högkvalitativa vita och röda viner under beteckningen Côtes de Gascogne.

I dag är Domaine Guillaman kända för sina högkvalitativa viner, prisade såväl i Frankrike som runtom i världen. Genom att kombinera tradition och nytänkande produceras viner med en harmonisk balans mellan fruktuttryck och elegant komplexitet, som lyfter fram den unika terroiren i Gascogne.

Vingårdarna frodas i regionens milda maritima klimat med rika kalkstenslerjordar. Här får druvorna en lång och behaglig mognad och når en hög mognadsnivå. Druvsorterna som odlas är övervägande vita, delvis eftersom de tidigare användes för att göra Armagnac. Colombard, Ugni Blanc, Sauvignon Blanc, Gros Manseng och Petit Manseng utgör 80% av vinstockarna. Resterande 20 %, Merlot och Cabernet Sauvignon, används för att göra roséviner och röda viner.

Domaine Guillaman har kommit långt i användningen av hållbara vinodlingsmetoder, med respekt för såväl miljön som vinerna. Gården tilldelades 2017 Frankrikes HVE-certifiering nivå 3, den högsta nivån av miljövärd inklusive skydd av biologisk mångfald, användning av naturlig skadedjursbekämpning och bevarande av vattenresurser.

Domaine Guillaman är också stolta medlemmar av "Vigeron Independent", en branschorganisation som främjar och stödjer små och oberoende vinproducenter i Frankrike att utvecklas gemensamt och behålla sitt oberoende gentemot vinkooperativ.



Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506