

Domaine Guillaman

Sauvignon Blanc



Årgång	2023
Druvor	100% Sauvignon Blanc
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

En frisk och aromatisk Sauvignon Blanc med toner av melon, päron, citrus och vita blommor, med fin volym i gommen och en bra längd.

Färgen är ljusgul med gröna toner. Doften är frisk och intensiv med toner av melon, päron, citrus, grapefrukt, äpple och vita blommor. Smaken är fräsch och krispig med intensiva toner av citrusfrukter, passionsfrukt, äpple, päron, vit persika, akacia och lätt mineralitet. Torr och harmonisk i stilen med fin syra och bra balans mellan syra och frukt.

Växtplats och jordmån

Vingårdens egna odlingar på kalkrika lerjordar utanför byn Gondrin i Côtes de Gascogne. Vinstockarna har en medelålder på 10-20 år.

Vinframställning

Druvorna skördas för hand nattetid vid låga temperaturer. Druvorna macererar på skalen under en period, pressas varsamt och jäser i låg temperatur i ståltankar. Vinet mognar därefter på jästfällningen i rostfria ståltankar för att behålla frukt och fräschör.

Lagring

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

Passar till

Utmärkt att njuta som aperitif eller till kallskuret, sallader, fisk och skaldjur. Vinets fina fräschör gör det perfekt till räkor, rökt fisk eller syrliga ostar som getost. Passar även fint till rätter av kyckling och vitt kött.

"Doften bjuder på passionsfrukt, färska örter och gräsiga toner med lime och citrus. En lätt och elegant smak med fint extrakt som ger friskhet, rena ungdomliga fruktsmaker och en krispig finish."

**Andreas Larsson,
Tasted**

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