



Domaine Guillaman

Frisson d'Automne

Årgång	2022
Druvor	60% Gros Manseng, 40% Petit Manseng
Alkoholhalt	12,5%
Servering	8-10 °C
Producent	Domaine Guillaman
Ursprung	Côtes de Gascogne, Sud-Ouest, Frankrike
Varukategori	Söta viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privatimport
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär

Ett härligt sött gourmandvin av lättare karaktär med en livlig intensiv doft av aprikos, kanderad citron, kvitten, honung, exotiska frukter och en hint av vitpeppar. Druvorna skördas övermogna och med sina måttliga 65 gram restsocker per liter har vinet en fräschör och rundhet i gommen.

Färgen är vackert gyllengul. Doften är intensiv och har en stor komplexitet av mogna aromer som aprikos, citrus, honung och torkade exotiska frukter. Med lagring utvecklas även tryffeltoner. Lent och harmoniskt, med en friskhet som balanserar en riktig fyllighet och en lång avslutning.

Växtplats och jordmån

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

Vinframställning

Druvorna skördas för hand sent på säsongen för optimal mognad och smakkomplexitet. Druvorna macererar på skalen under en period, pressas varsamt och jäser i 18 °C för aromextraktion. Vinet mognar därefter på jästfällningen.

Lagring

Gott att dricka nu men utvecklas med lagring och utvecklar då toner av tryffel.

Passar till

Detta välbalanserade vin passar perfekt att serveras svalt som aperitif, till eleganta förrätter som foie gras, till svamprisotto eller som dessertvin på egen hand eller till fruktiga bakverk, örtiga ostar eller ädelost.

"Detta lätt söta vin kombinerar sent skördad frukt med en balans av syra och honung. Blandningen av de två Manseng-druvorna är utsökt, ger en lätt citruskaraktär och tropiska smaker."

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