



Domaine Guillaman

Colombard-Sauvignon

Årgång	2024
Druvor	80% Colombard, 20% Sauvignon Blanc
Alkoholhalt	11,5%
Servering	8-10 °C
Producent	Domaine Guillaman
Ursprung	Côtes de Gascogne, Sud-Ouest, Frankrike
Varukategori	Vita viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets beställningssortiment
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär

Colombard-Sauvignon är ett livligt, fräscht och krispigt vin med intensitet, där citrus och exotiska frukter möter fläderblom, nässlor och krusbär. Ett klassiskt vin från Gascogne som är lätt att njuta i glaset och utsökt till fisk och skaldjur, fräscha somriga rätter och syrliga ostar som getost och feta.

Färgen är ljusgul med gröna toner. Doften är sprudlande med citrus, stenfrukt och exotiska frukter som grapefrukt, lime, litchi, fläderblom och passionsfrukt med toner av akacia och nässlor. Smaken är fräsch och väl avrundad med läckra söta tropiska frukter som hålls rena och uppfriskande av en livlig syra.

Växtplats och jordmån

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

Vinframställning

Druvorna skördas för hand tidigt på säsongen, nattetid vid låga temperaturer. Druvorna macererar på skalen under en period, pressas varsamt och kalljäser i ståltankar. Vinet mognar därefter på jästfällningen.

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. Perfekt till ostron eller syrliga ostar som getost och feta.

"I detta attraktiva vin harmonierar ljusa vita och gula frukter med den livliga syran."

– "Best buy" av **Wine Enthusiast Magazine** (en av de 13 bästa franska vinerna under \$15)

"Ren och aromatisk med inslag av färska druvor, citrongräs, citrus och fläder. Skarp och lätt smak med behaglig ung frukt, toner av krossade gröna äpplen och en levande 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.