

Clo de Lolol Blanco

Äpple och grillad citron möter mineral och fräsch syra.

OM PRODUCENTEN

François Lurton är fjärde generationen vinodlare i en familj med rötterna i Bordeaux. Hans far, André Lurton, var en av de drivande krafterna bakom skapandet av appellationen Pessac-Leognan i Graves, Bordeaux. Förutom vingårdarna i Frankrike, har François även egendomar i Spanien, Chile och Argentina. Faktum är att innan han anslöt sig till sin fars företag så reste han och hans bror Jacques runt i Sydamerika som s.k. flying winemakers. Under dessa resor fick han upp ögonen för både Chile och Argentinas enorma potential och valde att etablera sig i båda länderna.

Efter att François Lurton gjort vin i Chile sedan 1992, ville han etablera ett eget vinhus. Det tog honom åtta år innan han hittade den perfekta platsen i Valle de Lolol, Colchagua i Valle Central. Här skyddas vinrankorna av bergskedjan Anderna och Stilla Havet bidrar med svalkande vindar. År 2000 planterades de första vinrankorna och idag består egendomen av 28 hektar.

Här odlas bland annat Carmenere, druvan som ligger till grund för gårdens välrenommerade toppvin Alka. Här framställs andra fina viner under både etiketten Clo de Lolol och Humo Blanco – den vita dimman som så signifikativt infinner sig varje morgon i denna dal. Detta är en av en handfull vingårdar i hela Chile som är biodynamiskt certifierade med Demeter.

VINIFIERING

Druvorna skördas för hand och Sauvignon blanc och Chardonnay vinifieras var för sig med reduktiv vinmakning för att bibehålla druvans fräschör och aromer. Delar av vinet jäser på nya franska ekfat. Vinet blandas och lagras med sin jästfällning i ca 9 månader på ekfat.

KARAKTÄR

Gyllengult medelfylligt vitt vin med mineraltoner. Doft och smak av gul frukt som persika, ananas, äpple och grillad citron. Välintegrerad ek stöttar mineraliteten i vinet. Bra balanserad syra och lång frisk eftersmak.

SMAKER SOM MATCHAR

Torskrygg, beurre blanc, gräslök.



Clo de Lolol Blanco

Artnr: 5099301

Druvor:

Chile, Valle Central, Rapel,
Colchagua, Valle de Lolol

Alkoholhalt: 13,5%

Sauvignon Blanc 70%
Chardonnay 30%

François Lurton,
Hacienda Araucano

Vegansk
Ekologisk
Demeter/Biodynamisk