

Les Fumées Blanches Sauvignon Blanc

Världssuccén med de dimhöljda bergen.

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.

Både André och François har alltid haft en förkärlek till druvan Sauvignon Blanc och flera av deras mest kända viner görs på just den druvan. År 1996 skapade François ett vin som han kallade Les Fumées Blanches, gjort på just druvan Sauvignon Blanc. Namnet syftar på den vita dimman som sveper in som en vit rök över vingårdarna under tidig morgon. Föga anade han att detta skulle bli en världssuccé och ett av de mest populära vinerna i bl.a Sverige.

VINIFIERING

Druvorna skördas under natten eller tidig morgon för att undvika hettan under dagen. Druvskalen får macerera tillsammans med musten i 8-12 timmar innan de pressas. Därefter flyttas musten till rostfria stältankar för kylstabilisering vid 8-10°C i ett par dagar innan alkoholjäsningen startas med hjälp av egen odlad jäst och sker under kontrollerad låg temperatur.

KARAKTÄR

Mycket friskt och fruktigt vitt vin med inslag av citrus, päron, krusbär, svart vinbärsblad och gröna äpplen.

SMAKER SOM MATCHAR

Fisk och skaldjur, gärna med örtiga inslag.



Les Fumées Blanches
Sauvignon Blanc

Artnr: 2213901

Druvor:
Sauvignon Blanc 100%

Frankrike

Socketthalt: 0,3 G/L

Producent

Alkoholhalt: 12 %

François Lurton

Vegansk