

Sauvignon Blanc de Lurton

Bordeauxbarnet som blev kungen av Sauvignon Blanc.

OM PRODUCENTEN

Francois Lurton är ett tungt namn i vinvärlden och även om han är skicklig på allt vad han företar sig inom odling och vinframställning så är han nog allra mest känd som "vitvinskungen" och för sitt extremt goda handlag med den aromatiska druvan sauvignon blanc. Druvans ursprung tvistats det om och både Bordeaux och Loire anser sig fortfarande vara druvans hemvist. Att den trivs bra i svala Bordeaux är dock ingen nyhet och just härifrån kommer druvorna till detta klassiska vin- här i denna världsberömda vinregion är dessutom Francois Lurton född och uppvuxen. Ambitionerna har för övrigt och med framgång tagit Lurton långt utanför Frankrikes gränser där han etablerat sig även i Chile, Argentina, och Spanien.

VINIFIERING

Jordmånen är perfekt för druvan, lera och kalksten, och druvskalen har urlakats i musten i 24 timmar innan jäsningen som sker på ståltankar i 16-18 grader. När denna är avslutad vilar vinet på jästfällningen vilket ger en fyllig textur och ytterligare komplexitet.

KARAKTÄR

Vinet är torrt med en krämig munkänsla och en fokuserad syra som lindas in mästerligt i mängder av mogen stenfrukt, färska örter och citrus. Koncentrationen är underbart mättad. Grillad citron, yppig tropisk passionsfrukt, nektarin och bakade gula plommon samsas med svarta vinbärsblad, nässlor och tomatkvist. Och det slutar inte där. Det spricker upp ytterligare i det långa rena avslutet och blir riktigt soligt med stenrökig mineralitet och en charmig sötfruktig svans av honungsmelon, krusbär, nashipäron och lime.

SMAKER SOM MATCHAR

Stänk lite lime och passionsfrukt över hummersalladen och klipp i lite nässlor eller vinbärsblad. Getost är en ljuvlig matchning då den är både syrlig och aromatisk- dressa den gärna med citronhonung. Tomatsoppa är en given succé, så även nässelsoppa eller en matig, tomatbaserad Bouillabaisse med fänkål och färska örter. Till skaldjur sjunger vinet lite extra klart- glöm inte de färska örterna, limeaiolin eller citronmajonäsen.



Sauvignon Blanc de Lurton

Artnr: 418401

Druvor:
Sauvignon Blanc 100%

Frankrike
Bordeaux

Alkoholhalt: 12 %

Producent
François Lurton

Vegansk