

2017 COULEURS D'AQUITAINE OIE DU PÉRIGORD SAUVIGNON BLANC IGP PÉRIGORD

FRANKRIG, ØVRIGE



Frisk og blød

L'Oie du Périgord Sauvignon White Dry har en krystallklar gylden farve med fine grønne aftegninger. Duften er frisk med citrus og grape og i ganen opleves vinen blød, frisk og delikat med masser af frisk frugt og en behagelig afslutning.

Vinen er et godt match til f.eks. fisk eller "alt godt fra havet".
Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER Tør ● — — — — — Sød
FYLDE Let ● — — — — — Kraftig

Fremstilling

L'Oie du Périgord Sauvignon White Dry er produceret på druer fra området. Vinifikationen foregår efter moderne principper. Efter plukningen bringes druerne til presning – mosten køles ned, og gæringsprocessen begynder. Gæringen finder sted ved kontrolleret temperatur for at bevare druernes fine smag og frugt i den endelige vin.

Om Producenten

Périgord har taget navnet fra området, hvori det ligger. Området ligger i det sydøstlige Frankrig mellem byerne Bordeaux og Toulouse. Périgord er ikke blot rent visuelt smukt, men også på det kulinariske scorer regionen højt, her produceres et væld af kendte franske delikatesser. Et rent slaraffenland for madelskere.

Netop i området Périgord stod nogle af de vigtigste slag under hundredårskrigen mellem Frankrig og England i slutningen af middelalderen. I dag er området mere roligt og en køretur gennem det smukke landskab afslører aristokratiske herresæder, smukke middelalderslotte, pittoreske landsbyer omkranset af imponerede solsikkemarkers og snorlige vinmarker. Overalt ses flokke af ænder og gæs, hvis lever anvendes til den lidt kontroversielle delikatesse foie gras. Gåsen er en form for vartegn for området og vinens navn "L'Oie du Périgord" betyder netop "gås fra Périgord".