

Domaine Guillaman sauvignon

IGP des Côtes-de-Gascogne

Land	Frankrijk
Type	Stille wijn
Kleur	Wit
Ligging	
Eigenaar	de familie Ferret
Oppervlakte	90 ha
Bodem	Kleiachtige bodem op witte kalksteen.
Gemiddeld rendement	70 hl/ha
Druivensoorten	sauvignon
Leeftijd van de wijngaard	
Bewaarpotentieel	3 jaar
Cultuur	
Vinificatie	Het persen van de druiven gebeurt onder een laag inert gas, om de natuurlijke voorlopers van het bouquet te bewaren. De fermentatie gebeurt bij lage temperaturen en het overtappen van de wijnen is gasgestuurd om hun fruitige boeket te bewaren. De wijnen worden bij een temperatuur onder 6 °C in isothermische tanks bewaard voor ze op flessen getrokken worden. Het bottelen gebeurt ook onder een laag inert gas om oxidatie te voorkomen.
Rijping	
Beschrijving	De kleur is schitterend, helder bleekgeel. Mooi ronde en volle smaak, goede aciditeit met een vleugje acacia en citrus.
Nota	
Gastronomie	De wijn brengt vreugde bij alle gelegenheden, als aperitief, met zeevis of schaaldieren.

