

## Domaine Chiroulet Côtes de Gascogne Terres Blanches



Passer til:



### BESTILLINGSINFORMASJON

**Volum:**

**I kasse:** 6

**Emballasje:** Glass

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Hvitvin - Frankrike

**Produsent:** [Domaine Chiroulet](#)

### Produsentbeskrivelse:

Beliggende i en av de høyeste åssidene i Gascogne, 180 meter over havet, har Domaine Chiroulet blitt oppkalt etter vinden som plystrer eller "Chiroula" som det heter på lokal dialekt. Domaine Chiroulet kultiverer 45 hektar vinmark, med vinstokker som er mellom 10 til 40 år gamle. Med vinmark som primært er sørvendt og en frisk vind som beskytter mot sykdommer, kan de år etter år kan høste druer som oppnår perfekt modenhet.

### Produktinformasjon:

Druene til denne vinen kommer fra det kalkholdige delen av vinmarken til Chiroulet. Takket være moderne produksjonsfasiliteter der de jobber med vinen uten å utsette den for oksygen kan de fokusere på å perfektionere det rene og aromatiske uttrykket til denne vinen som har blitt den tørre, hvite signaturvinen til Domaine Chiroulet. Sammensetningen av druer fra eldre vinstokker, 50% Gros Manseng, 40% Sauvignon Blanc og 10% Ugni Blanc gir et floralt og fruktig uttrykk til vinen. Denne hvitvinen er perfekt som aperitif eller til sjømat. Prøv den til skaldyr som for eksempel østers og reker, eller til røkelaks, grillet hvit fisk for eksempel torsk og abbor

### Smaksnotater:

Klar, medium gul med hint av grønt. Nesen er intens og aromatisk, frisk, floral og duft av hvit akasieblomst, stenfrukt som hvit fersken og eksotiske frukter som ananas og grapefruit. I munnen er vinen tørr, frisk og fyldig med høy smaksintensitet av hvit stenfrukt, bitter sitrusfrukt og en touch av salt mineralitet. Frisk avslutning.

**Årgang:** 2019

**Druetyper:** 50% Gros Manseng, 40% Sauvignon Blanc, 10% Ugni Blanc

**Klassifikasjon:** IGP Côtes de Gascogne

**Vinifikasjon:** Høstes tidlig på morgenen og behandles i lufttette tanker for å unngå all form for oksidering og for å opprettholde det puristiske uttrykket til vinen.

**Alkohol:** 12.5 %vol

**Sukker:** <2 g/l

**Syre:** 4,1 g/l

**Serveringstemp.:** 7°

**Lagring:** Ståltank på fint bunnfall

**Holdbarhet:** Bør drikkes nå men holder også fint et par år.