



LES 5 VALLEES SAUVIGNON BLANC VDF



Druivenrassen/Vinificatie

Deze wijn is gemaakt van 100% Sauvignon Blanc. De druiven komen van 10 tot 21 jaar oude druivenstokken die geplant staan op bodem van kalksteen met gravel. De wijn fermenteert gedurende 2 weken met geselecteerde gist in roestvrijstalen vaten en rijpt dan 3 maanden op gist voordat hij gebotteld wordt.

Proefnotitie

De kleur van deze wijn is citroengeel. In de neus komen aroma's van groene paprika, brandnetels en tropisch fruit naar voren. Op het palet knapperig, elegant en fris met een goede balans tussen frisheid en rijpheid.

Wijn/Spijs

Deze Sauvignon Blanc is heerlijk bij zeevruchten en visgerechten, wit vlees, blauwe kazen en natuurlijk heerlijk als huiswijn.



PRODUCENT

Domaines Paul Mas

Tegenwoordig bezit Domein Paul Mas meer dan 600 hectare wijngaarden en werkt samen met verschillende boeren waardoor ze nog eens 1312 hectare extra tot hun beschikking hebben. Dit maakt het mogelijk dat ze toegang hebben tot wel 40 verschillende druivensoorten, zowel lokaal als internationaal, evenals een ongelofelijk scala aan verschillende bodems in de Languedoc.



INFO

Productnummer	1809/19	Ei Allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Zuid-Frankrijk	Bevat Sulfaat	Ja
Subgebied	Pays d'Oc	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Wit	Biologisch	Nee
Alcohol	12	Type sluiting	Stelvin
Restsuiker	2.5	Aantal per verpakking	6
Zuurgraad	3.9	GTIN product	3760040432830
		GTIN verpakking	13760040432837