



# Domaine de Terres Blanches Pouilly Fumé

## Ursprung

Frankrike, Loire, Pouilly-Fumé

## År

2018

## Pris inkl. moms

229,00kr

## Systembolaget nr.

71475

## Beskrivning

Domaine de Terres Blanches Pouilly Fumé har ett bra djup i doften med inslag av nässlor, flintrök, krusbär, grön sparris, lätt blommiga toner och mineral. Smaken är torr och frisk med ren och fräsch fruktighet med inslag av äpplen, krusbär, fläder, citron och en fin mineralitet i den långa och komplexa eftersmaken.

## Rekommendation

Till lättare och medelkraftiga fisk och skaldjursrättningar. Det får gärna finnas en syrlighet i sås eller tillbehör. Varför inte lime- och vitlöksmarinerade havskräftor som grillas och serveras med en ljummen sallad.

## Produktion

Druvorna kommer från en vingård med kimmeridge mäger som är en kalkrik lerjord. Efter skörd jäser den klara musten i temperaturkontrollerade tankar under 20 dagar. De lagras sedan i tankarna tillsammans med den finkorniga jästfällningen under sex månader.

## Kul att veta

Domaine de Terres Blanches är en imponerande anläggning belägen i kommunen Bué som ligger i Sancerre. Man tillverkar viner från de tre appellationerna Sancerre, Pouilly Fumé och Coteaux du Giennois. Druvan Sauvignon Blanc är klart dominerande men man odlar även Pinot Noir och lite Gamay. Egendomen tillhör familjen Saget som har levt med vin i området Pouilly-sur-Loire i nio generationer. För över 20 år sedan expanderade familjen och är idag en företagsgrupp under namnet Saget La Perrière med flera egendomar i Loire.

Produkttyp: Vitt vin Volym: 750 ml

Alkoholhalt: 12.5 %

Druva: Sauvignon Blanc 100%

Producent/varumärke:

Domaine de Terre Blanches

Förpackning: Flaska 750 ml

Förslutning: Kork

Sockerkhalt: mindre än 3 gram/liter

Låg sockerkhalt: Ja

[www.folkofolk.se](http://www.folkofolk.se)

08-557 790 00, [info@folkofolk.se](mailto:info@folkofolk.se)