



## Lavila Blanc

Languedoc, Frankrijk

**KLIMAAT & TERROIR:** Een maritiem klimaat met gematigd warme zomers en tamelijk milde winters. De bodem is alluviaal en bestaat voornamelijk uit zand en klei.

**VINIFICATIE:** De druiven worden 's nachts geoogst om alle frisheid te behouden. De druiven worden onsteeld en ondergaan een koude schilnweking. Vergisting en rijping vinden plaats in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks.

**DRUIVEN:** colombard (80%), ugni blanc (20%)

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 11,00%

**GEUR & SMAAK:** Bleekgele wijn met frisse aroma's van limoen, perzik, tropisch fruit en een subtiele hint van witte peper. De smaak is rijk en sappig met een levendige afdronk.

**SERVEERSUGGESTIE:** Lekker als aperitief of bij gegrilde vis en inktvis, schaal- en schelpdieren, lichte gerechten met kip of varkensvlees, gemarineerde groenten, salades en jonge geitenkaas.

**WEETJE:** Het alcoholpercentage van deze wijn is 11,5. Dat is aan de lichte kant en dat maakt deze wijn inderdaad extra lichtvoetig en goed doordrinkbaar!



De meeste wijnen van Lavila zijn afkomstig uit de Languedoc. Naast drie mooie blends, worden er twee cépagewijnen gemaakt, van chardonnay en merlot. Een sterke troef van de Languedoc is de variatie in natuurlijke condities. Behalve een vlak deel langs de kust heeft het, meer in het binnenland, ook heuvelachtige zones. En hoewel het klimaat sterk mediterraan van aard is, zijn er over korte afstanden toch belangrijke verschillen waar te nemen. Voor de geologische omstandigheden geldt exact hetzelfde. Het biedt producenten een ideale kans om te experimenteren met uiteenlopende druivenrassen. De rode en de rosé-wijnen van Lavila komen uit het warme gedeelte van de Languedoc en zijn heerlijk zacht en toegankelijk. De Lavila Blanc komt uit de Gascogne, een gebied dat bekend staat om zijn frisse en aromatische wijnen. Dit komt door het koele klimaat veroorzaakt door de ligging dicht bij de Atlantische Oceaan.