White and Sea Colombard-Sauvignon

Côtes de Gascogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Overwegend veel zon en weinig regen. Invloed van de Atlantische oceaan is aan de kust groot. De bodem is overwegend alluviaal met zand en klei.

VINIFICATIE: De druiven worden vroeg in het seizoen geoogst, tijdens de nacht. Bij binnenkomst worden ze direct geperst en gefermenteerd in RVS op circa 15°C.

DRUIVEN: colombard (80%), sauvignon blanc (20%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 11,00%

GEUR & SMAAK: Lichtgeel met groene reflecties. Aroma's van citrus, groene appel en passievrucht. De wijn is knisperend en opwekkend.

SERVEERSUGGESTIE: Erg goed met mosselen, oesters of gebakken en gefrituurde (wit)vis. Ook bij frisse salades en gewokte groenten.

WEETJE: De colombard-druif is het grote geheim achter de intense aroma's. De druif bevat van nature stoffen die, mits goed behandeld, intense aroma's van citrus, passievrucht en mango ontwikkelt.

Vegan

White & Sea

De producenten van White & Sea zijn actief in de Zuidwest-Franse Gascogne. Deze streek heeft een goede reputatie op het gebied van expressieve, sappige witte wijnen. Vaak zijn dit blends van druiven die in deze relatief koele streek goed gedijen, zoals colombard, ugni blanc, sauvignon blanc en gros manseng. Het blenden is een uiterst precies werk. Nadat druiven apart zijn gevinifiëerd, wordt gekeken welke samenstelling en welke percentages uiteindelijk het gewenste resultaat oplevert. De totstandkoming van deze aantrekkelijke wijnen is mogelijk gemaakt door de grote investeringen in kennis en techniek de afgelopen decennia. Dankzij moderne technieken zijn wijnmakers meer dan ooit in staat om het potentieel van de druiven optimaal te benutten en er frisse, fruitige en verteerbare wijnen van te maken.

Kwast WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978