



Domaine Guillemarine Sauvignon Blanc

Languedoc, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een mediterraan klimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. Het terroir bestaat uit klei en kalksteen.

VINIFICATIE: Na de oogst worden de druiven ontsleed en aansluitend gelijk gekoeld om frisheid te behouden. Daarna vindt vergisting plaats op temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen vaten.

DRUIVEN: sauvignon blanc

GEUR & SMAAK: De wijn heeft een bleke kopergele kleur. In de neus is deze krachtig en complex met frisse aroma's van witte bloemen en citrusfruit en een zuivere afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Lekker als aperitief, maar past ook uitstekend bij oesters, schaal- en schelpdieren, gegrilde vis of salades met kip.

DOMAINE
GUILLEMARINE



Domaine Guillemarine ligt aan de Middellandse Zeekust tussen Narbonne en Montpellier. Hier verbouwden zij, net als andere wijnboeren uit de omgeving, aanvankelijk vooral overrijpe picpoul-druiven die geleverd werden aan de plaatselijke vermouth-fabrieken. Het sap werd in de enorme fabrieken vermengd met kruiden en specerijen waardoor je 'bek' (poule) werd 'geprikkeld' (pic). Toen de vermouth-industrie ontdekte dat druiven uit Spanje en Italië veel goedkoper kon worden ingekocht, begonnen de wijnmakers in Picpoul de Pinet zich te focussen op 'drinkbare' wijnen. De druiven werden niet meer overrijp geoogst en de vinificatietechnieken werden gemoderniseerd. Met de modernisering van de wijnwetenschap was ook het inzicht gekomen hoe je goede droge wijnen kon maken van zoete vruchten. Zoals ook Domaine Guillemarine dat bewijst met zijn licht frisse en soepele Picpoul de Pinet. Een uitstekende huiswijn, borrelwijn of begeleider van lekkers uit zee.