



Ellie Sauvignon Gris

Côtes de Gascogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Zonnige zomerdagen en koele nachten, met altijd de invloed van de Atlantische oceaan. De bodem bevat slib en klei en is rijk aan 'boulbènes', heel fijne zand-, slib- en kleideeltjes.

VINIFICATIE: Sauvignon gris is vroegrijp en wordt begin september 's nachts geoogst, om de aroma's te behouden. Alcoholische gisting vindt plaats bij lage temperatuur en de wijn rijpt voor het bottelen 4 maanden 'sur lie'.

DRUIVEN: sauvignon gris (100%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 11,50%

GEUR & SMAAK: De neus is erg intens, vol wit fruit zoals perzik en abrikoos. In de mond maakt de intensiteit plaats voor frisheid en een evenwichtige afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Bij een heleboel hapjes zoals arancini en rillettes (met vis), en bij zalm-tartaar en gebakken ravioli.

WEETJE: Het etiket van deze wijn is ontworpen door de hedendaagse kunstenaar Gildas Coudrais. De olifant blijft niet onopgemerkt, en dat geldt ook voor deze wijn, is de gedachte.



Ellie huist in de Côtes de Gascogne, een gebied aan de kust van de Atlantische Oceaan ten zuiden van de Bordeaux. De Gascogne staat vanwege zijn koele klimaat bekend om zijn frisse en aromatische witte wijnen. Voorheen werd in dit gebied vooral Armagnac geproduceerd, maar tegenwoordig worden de druiven vooral gebruikt voor de productie van witte wijn, met vaak een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding. Ook sauvignon gris doet het in dit koele gebied uitstekend. De vroegrijpe variëteit wordt 's nachts geoogst om die intens fruitige aroma's te behouden.