



Montgravet Sauvignon Blanc

Côtes de Gascogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een relatief koel klimaat door de invloed van de Atlantische Oceaan. De bodem is alluviaal en bestaat uit zand, grind en klei.

VINIFICATIE: De druiven worden 's nachts geplukt, gekoeld, onsteeld en ingeweekt in RVS. Na de vergisting verblijft de ongefilterde wijn een paar maanden op zijn bezinksel.

DRUIVEN: sauvignon blanc

ALCOHOL PERCENTAGE: 11,00%

GEUR & SMAAK: Helder groengeel van kleur. Intens en fruitig, met heerlijke aroma's van groene appel en grapefruit. De smaak is zeer verfrissend in de mond met helder citrusfruit in de lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Licht gekoeld te serveren als aperitief, of met een lichte risotto met venkel, citroen en rucola, Caesar salade of warme geitenkaas salade.

WEETJE: Het merk Montgravet is een verwijzing naar de bijzondere terroirs waar de wijn verbouwd wordt. De wijnstokken staan namelijk aangeplant op een zuidhelling genaamd 'Mont', op kleigrond die grotendeels bestaat uit kiezels, oftewel 'Gravet'.



Grande Cuvée
MONTGRAVET



De rode en rosé-wijnen van Montgravet zijn afkomstig uit de Languedoc. De Montgravet Sauvignon komt uit de 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 deze druiven vooral gebruikt voor de productie van witte wijn met vaak een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding. Ook sauvignon blanc doet het in dit koele gebied uitstekend en levert in het geval van Montgravet een sappige en aromatische wijn op.