



ARVID NORDQUIST

FRANKRIKE

CHATEAU DE ANGLES CLASSIQUE BLANC

PRODUCENT

Château D'Angles

DRUVA

Bourboulenc, Rousanne , Marsanne

LAND

Frankrike

DISTRIKT

La Clape (Languedoc)

SMAKTYP

Druviga & blommiga

ÅR

2016

ALKOHOLHALT

14 %

VOLYM

750 ml



Chateau de Angles Classique Blanc har en ljus gul färg som glimtar mot guld. På näsan finner man blommighet och färska kryddor så som anis och fänkål. Smaken komplex med syra och mineralitet välbalanserat mot den rika och mjuka fruktigheten.

Vinet har en lagringspotential på ca 8-10 år.

Druvorna växer på en jordmån som till största del består av hård limsten på bergsslutningarna i La Clape. Klimatet i La Clape är varmt och torrt men tack vare sina svalare nätter mognar druvorna långsamt.

Vinet är en blend av 50 % Bourboulenc, 30 % Grenache , 10 % Roussanne, 10 % Marsanne. Druvorna handplockas under en två månader lång period för att sedan varsamt pressas och jäsas på traditionellt vis i temperaturstyrda tankar.

Under 4 till 5 månader får vinet lagras under omrörning i betongkärl. Ofiltrerat.

Vinet innehåller ca 3 g/socker per liter.

Servera runt 8°C som aperitif eller till en laxrätt med torra nötter som tillbehör. Vinet passar också väldigt bra till grillade fiskrätter, ljust kött och till get och får ostar.



Fruktsyra



Sötma



Fyllighet

PASSAR TILL

Aperitif, Fisk, Grillat, Fågel