

RÉSERVE SAINT MARC IGP PAYS DOC - SAUVIGNON BLANC

Druivensoorten: 100% Sauvignon Blanc
Herkomst: Roussillon

De coöperatie Les Vignobles Foncalieu

Les Vignobles Foncalieu is de oudste coöperatie van Frankrijk, opgericht op 23 december 1901. Zij maken authentieke wijnen van de druiven die van oudsher voorkomen op de diverse wijngronden. Foncalieu is gebouwd op vakmanschap van de wijnmakers en innovatie binnen de regionale research centra. Deze combinatie levert kwaliteitswijnen op die in vele landen bijzonder gewaardeerd worden. De coöperatie is een samenwerkingsverband van kleine wijnboeren die zich toeleggen op productie van topdruiven. De wijnboeren die de sauvignon Blanc druiven verbouwen zijn gevestigd in de Languedoc. De vinificatie is het werk van de wijnmakers van Les Vignobles Foncalieu.

Karakter: De bodem waarop de druivenstokken bevat staan aangepland kalk en kiezel. De druiven geven op deze droge bodem een fraaie frisfruitige smaak. Deze wijn heeft een stuivende fruitige neus van limoen en grapefruit. De smaak is geconcentreerd met een fraaie balans tussen frisheid, fruit en souplesse. De afdronk is fruitig en lang.

Gastronomie: De wijn is een prima begeleider van (vis)salades, lichte voorgerechten en diverse (gegrilde) visgerechten, sushi en schaaldieren. De combinatie met geitenkazen is uitstekend. Daarnaast is deze wijn uitstekend geschikt als aperitief en op een zonnig terras.

Vinificatie: Om mooi fruit en frisheid in de wijn te maken is ervoor gekozen om de schillen mee te laten gisten zodat schillen langer de tijd hebben om smaken af te geven aan het sap. Vervolgens worden alle druiven langzaam pneumatisch geperst en vergist de wijn onder temperatuur gecontroleerde omstandigheden in INOX RVS cuves. De wijn rijpt daarna enkele maanden op de schillen en wordt zo laat mogelijk gebotteld. Overige feiten:

- Cold static clarification
- Serveren op 10°C
- Alcoholpercentage 12,5%

