La Tournée Blanc, Vin de France, Ferraton



“La Tournée” is een eerbetoon aan de ochtendleveringen van wijn met een Peugeot 202-bestelwagen, nog steeds bij Ferraton, maar hier een symbool van ambachtelijk vakmanschap en Franse gezelligheid. Deze frisse en genereuze witte wijn, ontstaan uit een assemblage van Rolle en Viognier, belichaamt de zonnige geest van de heuvels van de Languedoc, voor een moment van puur genot.

Oorsprong: De wijngaarden bloeien op de klei-kalkrijke hellingen van de Languedoc, tussen Hérault en Gard. Dit mediterrane terroir, badend in de zon, biedt koele nachten die de frisheid en aromatische complexiteit van de druiven behouden.

Druiven: 55% rolle & 45% viognier

Vinificatie: De druiven worden 's nachts geoogst om oxidatie te voorkomen en vervolgens direct geperst zonder maceratie. De rijping op fijne droesem, na assemblage, zorgt voor rondheid en complexiteit, zonder de natuurlijke frisheid van de wijn aan te tasten.

Degustatie: De bleke kleur met groene schitteringen maakt plaats voor een levendige neus van citrusvruchten en grapefruit. In de mond is de aanzet fruitig en vol, gedragen door een mooie zuurgraad en aroma's van rijp fruit, met een aanhoudende en verfrissende afdronk.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Hij past bij een grote verscheidenheid aan gerechten waar een witte wijn bij past. Perfect als aperitief, bij oesters, zomerse salades of lichte mediterrane gerechten. Zijn frisse en fruitige profiel maakt hem ook tot een ideale begeleider van sushi of verse geitenkaas.