

Héritage Sauvignon, IGP d'Oc BIO, an 940, Gérard Bertrand



Deze biologische Sauvignon Blanc uit Zuid-Frankrijk charmeert met zijn sprankelende frisheid en aromatische intensiteit. Een moderne en expressieve cuvée van een historisch terroir.

Oorsprong: De wijnstokken staan op kalkrijke en leemachtige bodems, blootgesteld aan zeewind. Het mediterrane klimaat bevordert een mooie rijpheid met behoud van frisheid.

Druiven: Sauvignon

Vinificatie: Nachtelijke oogst om aroma's te behouden. Fermentatie bij lage temperatuur (14°C) in inox tanks. Rijping op droesem gedurende 3 maanden.

Degustatie: Heldere kleur met groene tinten. Levendige neus van citroen, buxus en exotisch fruit. Strakke smaak, frisse en zilte afdronk.

Bewaarpotentieel: 2 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij mosselen, warme geitenkaassalade of kabeljauwfilet. Deze droge witte wijn past perfect bij lichte en zilte Belgische gerechten

- gegrilde groene asperges
- ...