

BADET CLÉMENT & CO. CUVÉE PRÉSTIGE BLANC

FRANKRIG, ØVRIGE



Frisk, blød og velbalanceret

Vinen har en sart gul farve. Duften er præget af citrus, passionsfrugt, grapefrugt og hvide blomster, som liljer. Smagen er meget forfriskende, velafbalanceret og føles dejlig rund i munden. Eftersmagen er frisk og tør.

Vinen kan serveres hele året rundt. Den er perfekt som aperitif eller til salater, fisk, skaldyr og lyst kød.

Serveres ved 8-10°C Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Vinen er lavet på Ugni Blanc, Grenache Blanc og Sauvignon Blanc. Grenache Blanc giver vinen fylde, rundhed og balance. Sauvignon Blanc er særdeles interessant for sin friskhed, naturlige syre, stærke karakter og sin typiske eksotiske aroma af citrus, passionsfrugt og vilde stikkelsbær. Ugni Blanc giver rundhed til den endelige blanding med en god portion syre.

Nogle af druerne er plukket manuelt mens andre er plukket med brug af maskiner. Gæringen foregår ved lave temperaturer for at udtrække så mange aromaer som muligt. Der fokuseres meget på at undgå, at vinen iltes, og at det naturlige indhold af kulsyre fra gæringen bevares, så vinen beholder sin naturlige friskhed.

Om Producenten

Badet, Clément & Co. blev grundlagt i 1995 af Catherine og Laurent Delaunay. Catherine og Laurent nedstammer fra en lang linje af vinproducenter og vinhandlere.

Badet, Clément & Co. handler primært med vine fra Frankrigs tre største vinregioner: Languedoc-Roussillon, Bourgogne og Rhône-dalen. Firmaet udvælger de bedste "terroirs", og deres team på 6 vinkypere overvåger nøje både vinifikation og aldringsproces for at sikre de bedste resultater.