

Naam van de wijn: CORETTE Sauvignon Blanc

Producent: CORETTE

Herkomstbenaming: Vin de Pays/IGP d'Oc, Languedoc-Roussillon, Sud de France

Druivenras(sen): sauvignon blanc 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Deze, exclusief voor de vakhandel en horeca ontwikkelde serie wijnen bestaat uit 8 producten, telkens vervaardigd uit één enkele druivensoort. Er is veel aandacht besteedt aan de uitstraling van de CORETTE wijnen (o.a. etiketten, flessen en presentatie op de website). De CORETTE serie bevat 8 mono-cépage wijnen uit de Pays d'Oc: 4 rode, 3 witte en 1 rosé wijnen. CORETTE staat voor pure, zuivere en (h)eerlijke wijnen voor elke dag; wijnen waarbij de geur- en smaakeigenschappen van de druif goed tot uiting komen. De chique en stijlvolle uitmonstering zorgen op elke tafel voor de juiste beleving.



Deze CORETTE Sauvignon Blanc komt van wijngaarden uit verschillende regio's binnen de Languedoc-Roussillon. De verschillende eigenschappen van de wijngebieden worden optimaal benut. De wijngaarden in de Gard - in de buurt van Nîmes - zorgen voor de juiste mineraliteit in de wijn. De Hérault-vlakte ten noorden van Béziers geven de wijn een volle, complexe en fruitige smaak. En de Aude Vallei in de buurt van Carcassonne zorgt ook voor complexiteit en fruittonen. Het resultaat is een evenwichtige wijn.

Vinificatie (wijnbereiding): de druiven worden vroeg in de ochtend geoogst, als het nog koel is. Daarna worden ze snel naar de kelders vervoerd. Na een koele inweking van een paar uur op de schillen - dat zorgt voor nog meer aroma's - worden de druiven geperst en in roestvrij stalen tanks vergist bij 15-18°C. Om de wijn fris en fruitig te houden, wordt contact met zuurstof maximaal vermeden.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: de wijn heeft een prachtige, lichte gele kleur en geeft rijke aromatische geuren af van kruisbessen en limoen. De wijn heeft ook wat florale tonen van kamperfoelie en een lichte, steenachtige geur. Een frisse, uitgebalanceerde wijn die gemakkelijk drinkt en rond van smaak is. Serveren: 9-12°C. Bewaren: binnen 1-2 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: uitstekende wijn voor het aperitief, vis, kip, pasta en frisse geitenkazen.

Smaaktype: fris, licht, elegant en aromatisch.