Sauvignon "Sarrasine", IGP d'Ardèche



Dit is een juweeltje uit de Ardèche, waar de minerale frisheid van de Chassezac-vallei samenkomen met de stralende mediterrane zon. Deze wijn belichaamt het perfecte evenwicht tussen aromatische intensiteit en elegantie, en biedt een pure en levendige expressie van sauvignon blanc, geprezen door critici om zijn helderheid en smaak.

Oorsprong: Deze sauvignon blanc wordt verbouwd in de plaats Sarrasine, in Berrias-et-Casteljau, in het zuidoosten van de Ardèche. De mergel- en klei-kalkbodems op de hellingen profiteren van veel zon en een frisse temperatuur dankzij de vallei van de Chassezac, waardoor de wijn zijn rijke aroma en kenmerkende mineraliteit krijgt.

Druiven: sauvignon 100%

Vinificatie: Deze wijn wordt gemaakt van de eerste druivensappen en wordt onder strikte temperatuurcontrole gevinifieerd om zijn frisheid te behouden. Alleen de eerste gisting vindt plaats, gevolgd door een rijping op droesem gedurende enkele maanden, wat de textuur versterkt en de typische aroma's van de druivensoort benadrukt.

Degustatie: Een bom, een zuivere neus van citroenschil, groene appel en peer met een toets van zwarte bessen. Zuivere aanzet met elegantie en een gulzige en weelderige afdronk op een mooie levendigheid.

Bewaarpotentieel: 2-3 jaar

Combinatie gerechten: Ideaal als aperitief, past uitstekend bij gegrilde vis en schaaldieren en verrast door zijn combinatie met droge of licht geroosterde geitenkaas. Serveer tussen 10 en 12 °C om de volledige complexiteit tot zijn recht te laten komen.

- Carpaccio van St-Jacobsnoten
- gegrilde groene asperges
- Krab met pompelmoes
- ...