NU.VO.TÉ Blanc, Vin de France Organic



Floréal en Soreli zijn volwaardige druivenrassen die in 2018 zijn gecreëerd en deel uitmaken van deze Nu.vo.té. Hun bijzonderheid is dat ze goede resultaten geven op het gebied van smaak en tegelijkertijd zeer resistent zijn tegen ziekten, waardoor wijnboeren 80 tot 90% besparen op behandelingen. Een must-see!

Oorsprong: De wijnstokken gedijen in een mediterraan klimaat, gekenmerkt door hete, droge zomers, zachte winters en zeer weinig neerslag, met de invloed van de tramontane. Ze worden geteeld op licht kalkhoudende kiezelbodems die op terrassen liggen, wat een uitstekende drainage biedt en een optimale rijping van de druiven bevordert. Dit specifieke terroir geeft de NU.VO.TÉ blanc een rijke aromatische expressie en een heerlijke frisheid in de mond.

Druiven: Floréal et Soreli

Vinificatie: De vinificatie begint met een pneumatische persing, gevolgd door een periode van 7 dagen bij 6°C om de aroma's en het volume maximaal te extraheren. Na een koude bezinking vindt de alcoholische gisting plaats in roestvrijstalen vaten met temperatuurregeling. De wijn rijpt vervolgens op zijn fijne droesem in roestvrijstalen vaten, waardoor hij een rijk aroma en een mooie rondheid in de mond krijgt.

Degustatie: De wijn heeft een fijn, discreet aromatisch profiel dat neigt naar exotisch fruit en passievrucht. In de mond is hij fris en citroenachtig.

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Geniet als aperitief of bij mediterrane gerechten, schelpdieren of een garnalenwok...