Terra di Nostri Blanc, IGP Ile de Beauté



Dit landgoed is afkomstig van een van de 12 families die deel uitmaken van de coöperatie Vignerons d'Aghione. De wijngaarden liggen aan de oostkust in het midden van het eiland. Denis Gigault, de nieuwe directeur, wil een nieuwe wijnmakerij bouwen zodat elk coöperatief lid zijn eigen batches wijn kan produceren terwijl de uitrusting voor gezamenlijk gebruik wordt gebruikt.

Oorsprong: Het terroir wordt gekenmerkt door bodems rijk aan kleimineralen en kalksteen, met insluitsels van slib, rood zand en grind. Dit terroir geniet van een zonnig klimaat, beïnvloed door de nabijheid van de zee en beschermd door een bergachtige barrière, wat ideale omstandigheden biedt voor de teelt van Vermentinu.

Druiven: Vermentinu

Vinificatie: De druiven worden 's nachts geoogst om ze vers te houden. Vervolgens worden de druiven geperst en naar 28°C gebracht om de alcoholische gisting te starten. Zo worden de optimale aroma's geëxtraheerd.

Degustatie: Pittig en fruitig met aroma's van pomelo, ananas en peer, goed in balans met een heerlijke frisheid.

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Uitstekend bij oesters, risotto met asperges, mosselen à la marinière of een salade van venkel en sinaasappel.

- Kaviaar
- Gefrituurde scampi
- Gevulde avocado met garnalen
- Bouillabaisse
- Mosselen Provençaal
- Langoustine mayonaise
- Gefrituurde inktvis
- Rode poon (filet, tijm, tapenade)
- Gegrilde sardines
- ...