

Cosette Wit Sauvignon IGP d'OC

Ontstaan uit een verhaal van wijngaarden en bistro's brengt deze Sauvignon Blanc een eerbetoon aan Cosette en haar liefde voor delen. Een frisse, aromatische en van nature lichte wijn, gemaakt voor eenvoudige momenten en spontane gesprekken. De levendigheid van het fruit, de bistrosfeer en het plezier van samen genieten, in alle lichtheid.

Oorsprong: Afkomstig uit wijngaarden in de Pays d'Oc, afkomstig van streng geselecteerde percelen, voornamelijk op noordgerichte hellingen. Deze koelere ligging, in combinatie met evenwichtige bodems, bewaart de natuurlijke zuurgraad en beperkt de suikeropbouw, wat resulteert in een licht en expressief profiel.

Druiven: Sauvignon Blanc

Vinificatie: Vroege oogst vanaf begin augustus, 's nachts uitgevoerd om aroma's te behouden, het suikergehalte natuurlijk te beperken en een gematigd alcoholpercentage te verzekeren. Maatwerkvinificatie met korte fermentaties, gericht op maximale fruitexpressie en frisheid. De gisting in roestvrijstalen tanks met temperatuurcontrole zorgt voor een zuiver, strak en modern aromatisch profiel.

Degustatie: Ideaal als aperitief en perfect bij carpaccio van sint-jakobsschelpen met citrus, sushi, verse geitenkaas of een quinoasalade met mango en koriander.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Combinatie gerechten: Ideaal als aperitief en perfect bij gegrilde vis met citroen, sushi, zeevruchten, een salade met verse geitenkaas of lichte tapas.