



Burghese Blanc

Sant'Armettus toppvin på den vita sidan.

TYP:	Vitt vin	PRODUCENT:	Sant'Armettu
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Korsika
ÅRGÅNG:	2020	ALKOHOLHALT:	13 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	57843
DRUVA:	Vermentino (80%) Genovese (10%) Biancu Ghjentile (10%)	PASSAR TILL:	Fågel, Grillad fisk, Skaldjur
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	6 flaskor
SOCKERHALT:			

750 kr

Karaktär

Ett guldgult vin med en doft av söta florala toner. I munnen är det ett komplext, finlemmat och mineraliskt vin med oändliga lager och en diskret bitterhet som rundar av.

Passar till

Utmärkt till grillade skaldjur och grillad fisk, eller varför inte en caesarsallad?

Vinifikation

Druvorna odlas i granitrik jord och skördas för hand för att sedan sorteras, endast de allra bästa druvorna används till detta vin. Vinet lagras på jästfällningen i 24 månader, på franska ekfat.

Om producenten

Sant'Armettu, som grundades för mer än sextio år sedan av Lucien Seroin och hans son Paul, blommar ut på södra Korsika, mellan havet och bergen. Denna mark och dess förtrollande skönhet får sitt namn från historien om eremiten som brinner för växter med gåvan att läka. Berättelsen om Saint Eremit inspirerade Gilles Seroin som är femte generationen vinodlare. När han efterträdde sin far Paul visste han hur han skulle utveckla sitt arv genom att utnyttja all potential i denna underbara vingård. Tack vare detta erbjuder Sant'Armettu en rik bredd av viner med spännande aromer och varierande strukturer. Idag har gården 40 hektar vinstockar. Tack vare ett stort kunnande, blandat med uthållighet och tålamod, är det möjligt för Gilles och hans barn att arbeta med inhemska druvsorter såsom Rimenese, Genovese, Biancu Ghjentile, Minustellu eller Aleaticu. Dessa druvsorter är mycket väl lämpade för Korsikas unika terroir och har sina alldeles egna smakprofiler. Gilles Seroin försöker varje dag förmedla vingårdens språk till sina barn, Guillaume och Jeanne, för att de ska kunna föreviga traditionen.

* Privatpriser inkl moms