



FOURNIER PÈRE & FILS

Pouilly-Fumé Les Deux Cailloux

ÅRGÅNG: 2016

DRUVSORT: Sauvignon Blanc

ALKOHOLHALT: 12,5%

PRODUKTTYP: Vita viner - torra

URSPRUNG: Pouilly-Fumé, Loire, Frankrike

PRODUCENT: Fournier Père & Fils

ARTIKELNUMMER: 2227-01

PRIS EXKL MOMS: 127,20 kr/750 ml

PRIS INKL MOMS: 159,00 kr/750 ml

SORTIMENT: Ordinarie

FÄRG: Ljus gul med gröna reflexer.

DOFT: Mycket frisk och fruktig doft i elegant ursprungstypisk stil, inslag av gröna äpplen, citrus med drag av apelsin och vagt rökig mineralton.

SMAK: Medelfyllig, syrligt frisk och fast strukturerad smak med delikata inslag av citronskal, grapefrukt och mineral. Välbalanserad och stilren pouilly-fumé.

PASSAR TILL: Perfekt till fisk och skaldjur, inte minst ostron, och till "gröna" rätter: sallader, soppor med mera. Samt ung, syrlig getost.

TILLVERKNING & LAGRING: Första (alkohol)jäsningen i temperaturreglerade (16-20°) ståltankar. Ingen malolaktisk jäsning men lagring på jästfällningen.

ÖVRIGT: Pouilly-Fumé är en appellation i övre Loire, belägen på högra stranden av floden, snett emot grannappellationen Sancerre. Pouilly-Fumé är här också det lokala namnet på Sauvignon Blanc och syftar på den rökiga mineralton druvan får av flintarik kalkstensjord.

FOURNIER PÈRE & FILS

Fournier är ett genuint familjeföretag med mer än 50 ha vingårdar i Sancerre, Pouilly-Fumé och Menetou-Salon. Här odlas de traditionella druvorna sauvignon blanc och pinot noir. I hypermoderna vinifieringsanläggningar med temperaturreglerade rostfria tankar, vakuumpressar, etc i Verdigny (utanför Sancerre) producerar man klassiska viner av yppersta kvalitet.

