



VINALTHAU SAUVIGNON BLANC – IGP PAYS DOC

Druivensorten: 100% Sauvignon Blanc
Herkomst: Languedoc-Roussillon

La Cave de Pomerols

Het wijnhuis is opgericht in 1932 en maakte door een almaar stijgende kwaliteit en modernisering een respectabele groei door. De wijngaarden kennen een mediterraan klimaat getemperd door de invloeden van de Middellandse Zee. Klei en kalk in de bodem droegen bij aan de kwaliteit van de wijnen. De wijngaarden van de familie Beau Vignac beslaat 1750 hectare. Gezien de bodem en het klimaat worden met de volgende druivenrassen de allerbeste resultaten behaald: Sauvignon Blanc, Viognier, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon en Syrah. De druiventelers moeten aan zeer strenge eisen voldoen en moeten bijvoorbeeld hun bijdrage leveren aan het behoud van de wateren van Thau. De indrukwekkende lijst van deze Medailleveroveraar zegt veel over het streven naar perfectie. De serie Vinalthau vormt de topreeks van La Cave de Pomerols.

Karakter: Lichtgele kleur. Rijke geur en smaak van grapefruit en exotisch fruit. Droge frisse stuivende wijn.

Gastronomie: De wijn is een prima begeleider van zeevruchten, frisse salades, sushi, visgerechten, coquilles Saint Jacques, diverse vissoorten (bij voorkeur gegrild) De wijn vormt daarnaast een goede combinatie met vegetarische gerechten waarin geitenkaas is verwerkt.

Vinificatie: De druiven komen van eigen percelen. Handgeplukte oogst. Het typische karakter wordt verkregen door pneumatische persing van de druiven, gevolgd door schilweking gedurende 5 uren op 5 °C. Daarna vindt temperatuurgecontroleerde vergisting plaats (15 °C) om de wijn meer structuur en smaak te geven. Geen malo-lactische vergisting. Overige feiten:

- Serveren op 9°C
- Alcoholpercentage 12,5%



Cyr Gaudy (Président) Joël Julien (Wijnmaker)