

# DAREWINES

SOMMELIER SELECTED WINES

## Sélection de Vin

### Ramier Blanc, Vin de France

<b>EIGENAAR:</b>	Drouët Frères
<b>LAND:</b>	Frankrijk
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Loire
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	Colombard, Melon, Gros Manseng
<b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>	Uit verschillende gebieden in Frankrijk.
<b>OOGSTWIJZE:</b>	Machinaal
<b>WIJNBEREIDING:</b>	De most wordt gekoeld bewaard en gedurende 7 dagen gestabiliseerd op een temperatuur van 5°C. Daarna volgt een langzame, gecontroleerde vergisting op een temperatuur van 18°C, gedurende 21 dagen op houten vaten.
<b>ALCOHOL:</b>	12% vol
<b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>	8° - 10° C
<b>GLASWERK:</b>	Sauvignon Blanc glas (smal)
<b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b>	Beide niet gewenst
<b>SMAAKPROFIEL:</b>	Wit – Fris, fruitig en sappig
<b>KARAKTERISTIEK:</b>	Bleekgeel, groenzweem. Aromatische neus met een frisse kruidigheid. De smaak is sappig met rijp exotisch fruit (banaan, ananas) verweven met brioche met een onderton van citrus.
<b>WIJN EN SPIJS ADVIES:</b>	Goed als aperitief, bij rauwe en gestoomde vis (bv. sushi), mi-cuit bereidingen van vis en gebakken en gestoomde schaal- en schelpdieren met een lichte saus of vinaigrette. Ook goed bij rauw en gedroogd vlees, salades met vinaigrette en rauwe of gebakken groenten met soja saus en iets rijpere geitenkazen.