



# Harmonie de Gascogne Blanc

## Herkomst

IGP Côtes de Gascogne, Frankrijk

## Druivenras

Colombard 30%, Sauvignon 20%, Ugni-Blanc 20%, Chardonnay 15%, Gros Manseng 15 %

## Vinificatie

De druiven worden 's nachts geplukt om een lage kerntemperatuur te waarborgen, de aroma's van de variëteit te behouden en ongewenste oxidatie te voorkomen. Een onmiddellijke persing wordt uitgevoerd waarna de most ongeveer twee weken gefermenteerd wordt op lage temperatuur (tussen 15 en 17°C). Zodra de alcoholische gisting is voltooid, worden de wijnen in het vat gedaan waar ze 3 tot 5 maanden op hun droesem rijpen.

## Rijping

De wijn rijpt in RVS vaten om frisheid en jeugdigheid te behouden.

## Alcoholpercentage

10,5%

## Proefnotitie

Een bleke kleur met een groene reflectie en expressieve neus. Je kunt de aanwezigheid van perzik en abrikoos ruiken, maar ook die van bloemen (limoen, kamperfoelie). In de mond zijn abrikoos, peer en witte perzik merkbaar, met een afdronk van grapefruit. Deze levendige en frisse wijn heeft karakter en charme, genietend in elk seizoen.

## Wijn-spijs

Heerlijke wijn bij zomerse couscous salade met stukjes paprika, courgette, limoen, rode ui en basilicum. Gekoeld het lekkerst, ook als aanvulling op wit vlees of vis.

## Serveertemperatuur

8-10 graden Celsius

