

Sauvignon Blanc I.G.P Pays d'Oc

Domaine de Luc, Languedoc, Frankreich



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, lebendig, fruchtiges Bouquet
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu Geflügel, hellem Fleisch, gedünstetem Fisch und Meeresfrüchten, Blattsalaten mit Vinaigrette
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	139713

Charakteristika

Der Sauvignon Blanc überzeugt mit sortentypischen Aromen von Maracuja, Stachelbeere und Zitrus, die von frisch geschnittenem Gras untermalt werden. Am Gaumen präsentiert er sich saftig mit mineralischen Anklängen und einer gut ausbalancierten Säure.

Klima/Terroir

Auf einer Vielzahl unterschiedlicher Böden des Languedoc wachsen die Reben der Domaine de Luc. Das Wachstum der Reben wird besonders durch intensive Sonneneinstrahlung und starken Winde beeinflusst. Aus Respekt vor dem Terroir wurde die Produktion sukzessive auf ökologische Anbaumethoden umgestellt.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert in Edelstahltanks vergoren und ausgebaut.

Das Weingut

Das Château de Luc hatte eine ebenso wechselvolle wie farbenprächtige Geschichte, die von den Kreuzzügen über die Französische Revolution bis zum Erwerb und Ausbau zum Weingut durch die Familie Fabre im Jahre 1878 reicht. Die weinbaulichen Wurzeln der Fabres in den Corbières sind bis zurück in das Jahr 1605 dokumentiert. Wohl kaum eine Winzerfamilie der Region kann eine so tiefe Kenntnis des Terroirs vorweisen. So werden die Weinberge sehr bedacht mit den unterschiedlichen Rebsorten bestockt. Dabei und im Ausbau der Weine zeigen sich das Können und die Erfahrung der Familie Fabre. Das Weingut wird heute von den Geschwistern Louis, Anne und Marie geleitet, die stolz sind auf ihre tiefen Wurzeln in Corbières.

famille fabre.
VIGNERON DEPUIS 1605

