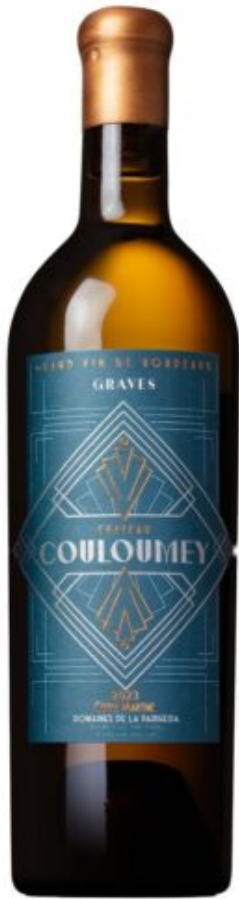


DOM. DE LA PARRHESIA

Ch. Couloumey Cuvée Martine



Les Domaines de la Parrhésia – AOC Graves Liten, unik eiendom i Graves, med et særegent 3-hektars grusterroir som også preger nabo-området Pessac-Léognan. Dype gruslag gir hvitvinen sin karakteristiske røykpregede mineralitet. Druer: Sémillon og Sauvignon Blanc. Vitikultur & Vinifikasjon: Bærekraftig jordbruk (agriculture raisonnée) og mekanisk jordarbeid. Modning i barriques og amfora, som gir tekstur og kompleksitet. 8 måneder modning i Wineglobes for sauvignon (borosilikatglass) det avgir ingen smak, slipper ikke gjennom oksygen og lar vinen utvikle seg med maksimal renhet og presisjon. Sémillon (75 år gamle vinstokker) i 300-500 L tønner. Smaksnotater: Frisk og fyldig struktur med hint av sitrus og hvit frukt og med et fint lag av brioch-eik. Typisk Graves-preg: røyktoner + subtil fatkarakter. Fyldig hvitvin med lang og balansert avslutning. Passer til: grillet sjømat, kylling med kremet saus og modne oster...

Horeca veil. ekskl. mva: **269,93**



Fisk



Friskhet



Sauvignon Blanc 40%,
Sémillon 60%



Lam og sau



Fylde



Drikkeklar nå, men kan
også lagres



Ost



Sødme



Frisk og fyldig
munnfølelse, livlig sitrus
og hvit frukt, subtil
brioche og eik.

Vinmonopol nr	20488201	Alkoholprosent	12%	Varetype	Hvitvin
EPD nr	-	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	-	Syreinnhold	4 g/l
Distrikt	Bordeaux	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-