



191000 Maison Centaurée Sauvignon Blanc

Proefnotitie: Licht citroengeel van kleur met aroma's van citrus, groene appel en gras. In de mond frisse zuren met terugkerende tonen van citrus.

Specificaties:

Producent	Maison Centaurée
Druivensoorten	100% Sauvignon Blanc
Land van herkomst	Frankrijk
Streek / Gebied	Languedoc-Roussillon
Sluiting	Schroefdop
Categorie	Wit
Artikelnummer	191000
Alcoholpercentage	12%



Smaakprofiel: Citrus, groene appel, gras

Vinificatie: Vergist en gerijpt op roestvrijstaal onder lage vergisting temperatuur om het frisse en fruitige aspect van deze sauvignon blanc te behouden. Vervolgens voor een paar maanden verder gerijpt 'sur lie', dit geeft de wijn meer body.

Wijn & spijs: De sauvignon blanc van Maison Centaurée is heerlijk als aperitief, maar ook goed te combineren met frisse gerechten. Bijvoorbeeld een frisse geitenkaas salade.

Awards: "Overtuigende sauvignon blanc uit de catch all kelders van de Pays d'Oc. Flink wat body, ondanks een keurige 12 procent alcohol, en bepakt en bezakt met smaak, fruit en mineraliteit. Rijpe, frisse citrus-potpourri, een prikkeltje cactus, jong bladgroen en wilde asperge." - **Harold Hamersma 2020, beoordeeld met een 8,5**

Achtergrondinformatie De wijnen van Maison Centaurée worden gemaakt door Laurent en Catherine Delaunay. De wijngaarden liggen rondom Berziers en Carcassonne in de Languedoc. Daarnaast komen er ook druiven uit de Aude regio, deze is koeler waardoor de wijn frisheid behoudt. Door de handmatige pluk in de vroege ochtend blijven de druiven in goede kwaliteit, in combinatie met 10-15 jaar oude wijnstokken, resulteert dit in een wijn met een goede prijs kwaliteit verhouding. Een aromatische frisse witte wijn heerlijk als aperitief, maar ook goed te combineren met frisse gerechten zoals salades.

Funfact: Centaurée; is het Franse woord voor korenbloem. Een bekende bloem die nabij de wijngaarden groeit.