



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Horgelus Sauvignon Gros manseng

PRODUCENT:	Domaine Horgelus	DRUVA:	60 % Sauvignon Blanc 40 % Gros-Manseng
HEMSIDA:	www.domaine-horgelus.com	ALKOHOL:	12 %
OMRÅDE:	Côtes de Gascogne, Frankrike	SOCKER:	9 g
JORDBRUK:	Konventionellt	SYRA:	7,62 g
FÖRSLUTNING:	Skruvkork		

OM VINET

DOFT:	Aromer av vit persika och lime.
SMAK:	Aromatiskt, fruktigt, friskt vin med toner av exotisk frukt, citrus och mineralitet.
VINIFIERING:	Druvorna skördas tidig morgon mellan 3 AM till 11 AM. Musten jäser på jästfällning i tre månader på ståltank med temperaturkontroll. Veganvänligt.
LAGRING:	Vinet lagras på ståltank för att bevara frukten i vinet

OM PRODUCENTEN

Domaine Horgelus är beläget på en solig sluttning i Gascogne. Denna region, som är känd för sin Armagnac sedan decennier tillbaka, är nu även på frammarsch som en av de mest lovande franska appellationer tack vare den ökande kvaliteten på dess lokala vin. Denna förändring startade på 1980-talet och fram på 1990-talet pratade man om de fräscha och aromatiska vinerna från regionen. Domaine Horgelus startades 1978 av Joseph Le Menn. Idag har man 66 ha mark för vinodling samt även 30 ha skogs- och ängsmark anläggningen drivs av sonen Yoan Le Menn.

