

Montgolfier Sauvignon Blanc

Wijnhuis	Castel Frères	
Merk	Montgolfier	
Land	Frankrijk	
Regio	Languedoc	
Subregio	Pays d'Oc	
Wijntype	Wijn	
Kleur	Wit	
Alcohol %	12	
Serveertemperatuur	8-10 graden	
Afsluiting	Schroefdop	
Druivenras	Sauvignon Blanc	
Korte Omschrijving	Exotisch fruit, peer, meloen, honing, pruimen, verleidelijk, frisheid, zuren, lichtvoetig, een goede lengte, zacht en toegankelijk.	
Vinificatie	Op roestvrij staal.	
Omschrijving	De afgelopen decennia heeft de sauvignon blanc in de Languedoc een grote populariteit bereikt. De wijnen uit de oorsprongsgebieden als Sancerre en Pouilly-Fumé waren duur geworden en het Franse zuiden kon een betaalbaar en smakelijk alternatief bieden. In het milde klimaat van de Languedoc rijpt de sauvignon blanc uitstekend. De wijnen hebben heerlijk tropisch fruit, met aroma's van passievrucht en guave. Lekker rijpe en exotische sauvignon blanc.	
Over De Producent	Groupe Castel werd in 1949 opgericht in de Bordeaux door een familie van 9 broers en zusters. In 1957 werd de familie ook Château-eigenaar, met de aankoop van Château Goelane, in het hart van de Entre-Deux-Mers. Inmiddels is familie Castel de grootste bezitter van chateaux in de Bordeaux. Van Château Barreyres tot Château Malbec, bijna 1000 hectare wijngaarden in totaal. Vanuit Bordeaux volgende in de decennia er na een enorme expansie naar alle belangrijke Franse wijngebieden, en ook naar Marokko en Tunesië. De familie Castel is tegenwoordig één van de grootste wijnproducenten ter wereld en is daarnaast een sterk groeiende speler in de internationale bier- en frisdrankenmarkt. De wijnen van Castel zijn vertegenwoordigd in maar liefst 130 landen. Voor het maken van de wijnen in de Rhône-streek en de Languedoc wordt samengewerkt met plaatselijke producenten, zoals de coöperaties van de streek, die goed zijn ingevoerd in het gebied. Op die manier kunnen heerlijke, en tegelijk heel betaalbare Vin de Pays worden gemaakt.	
Wijn En Spijs	Heerlijk als aperitief. Ook zeer smakelijk bij vistrine, gambas, tapas, gegrilde groentes, koude vleesgerechten en salades.	