



**SAUTER**

WIJNEN



## Famille Laplace Petit Canard 2022 Vin de France

### Kleur

Zachtgeel met een bleekgouden schakering.

### Neus

Rijpe expressie met volop zoetrijp steenfruit. Een wijn met Gros en Petit Manseng druif brengt direct een glimlach op het gezicht van uw proevend scribent. Hoogst origineel zonder dat de inzetbaarheid uit het oog is verloren. Naast het rijpe fruit is er ruimte voor anijs, verse boter, caramelfudge, boterbabbelaars en bloesem.

### Smaak

Royale aanzet met een licht filmend mondgevoel, iets lobbijg. Van een gebrek aan zuren is geen sprake, maar door de rijpheid worden ze aardig gecamoufleerd. Knappe balans tussen frisheid en de weelderigheid die wijnen op basis van deze druiven van nature met zich meebrengen. Fractie restzoet, maar dat past zonder twijfel bij het type wijn en bovendien is het geenszins storend. Sterker nog: het komt de inzetbaarheid ten goede. Veelzijdig glas wijn!

### Bodem

De wijngaarden hebben een klei- en kalkrijke bodem en zijn op het zuidoosten georiënteerd.

### Vinificatie

Na een langzame, zachte persing komt de vergisting spontaan op gang met druifeigen gisten. Vergisting vindt plaats in rvs tanks. Wekelijks worden de gistcellen opgeroerd (bâtonnage) voor meer smaakextractie. Na vergisting rijpt de wijn nog 4 maanden alvorens de botteling plaatsvindt.

### Culinair

Fraai en bovendien heel breed inzetbaar glas wijn. Pakt spicy accenten uit de Oosterse keuken als het ware in. Gerechten met kerrie, gember, sechuan-peper etc. zullen hier een dankbare partner in vinden. Een restaurant in de hoofdstad serveerde ons recent een 'tosti' van Fries suikerbrood met ganzenlever; dit zou dé wijn bij dat gerecht zijn geweest! Eenvoudig thuis te maken ;-)

### Druif/Druiven

90% Gros Manseng 10% Petit Manseng.

### Bruikbaar

2023

### Houdbaar

2026

### Alcohol percentage

12,5%

### Inhoud

0,75