



## Premek FOREJT Vin Blanc



**Appellation:** IGP Pays d'Oc - 2021

**Cépages:** 95 % Chardonnay / 5% Marsanne

**Alc. / Vol.:** 13%

**Sol:** Plaine avec enherbement des vignes sur sols limoneux

**Age moyen des vignes:** 25 ans

**Vinification:** Récolte mécanique nocturne avec sélection parcellaire pour retenir la fraîcheur. Egrappage total. Macération à froid pour meilleures extraction des arômes, puis pressurage doux avant mise en fermentation

**Couleur:** Jaune claire aux reflets métalliques

**Nez:** Vin expressif avec des arômes de fruits à chair blanche, des agrumes et une très jolie touche florale

**Dégustation:** Vin ample, rond et harmonieux, représentant une belle fraîcheur d'agrumes aux notes beurrées

**Conservation:** 3 ans

**Mets et vins:** Excellent en apéritif ou avec des préparations de fruits de mer ou de poissons. La suggestion de Premek Forejt serait sa recette-signature « Filet de loup à la vinaigrette épicée »



### Collection de vins créée par Premek FOREJT – Cuvée Gourmet !

*Premek Forejt, est une célébrité de la République tchèque et Chef cuisinier au restaurant Entrée à Olomouc. Il fait régulièrement parti du jury de l'émission télévisée Master-Chef en République Tchèque. Il a été formé dans les restaurants les plus prestigieux du pays (Brno, Olomouc) mais aussi à l'étranger (restaurant étoilé à Londres). Grâce à son style culinaire exceptionnel, il propose toujours une expérience gastronomique unique. Il a été récompensé plusieurs fois, comme par exemple lors de la fameuse compétition tchèque « Cuisinier d'Or ». La créativité de Premek n'a pas de limites et c'est avec plaisir que nous vous présentons l'une de ses créations – vins Signature Chef Premek Forejt.*



**Wines & Brands**  
+33 (0)6 07 71 20 36  
contact@winesandbrands.com  
95, rue du Rajol  
34130 Mauguio  
FRANCE

