

Ostronpremiären firas alltid den första lördagen i september. Det europeiska ostronet anses av fransmännen vara det absolut godaste och förekommer längs den västeuropeiska kusten från Norge till Marocko och i hela Medelhavsområdet.

Oftast propagerar man för ett glas champagne till ostron? Javisst, ostron och champagne är en lyxig kombination, men rent smakmässigt hävdar vi att det finns en bättre kombination till ostron och som dessutom har mer än 2000 års erfarenhet.

Fransmännen älskar sina ostron och om man sitter på en restaurang i hamnen i städerna Sète, Mèze eller Agde i Languedoc är det självklart att välja ett glas torrt vitt vin som heter Picpoul de Pinet. Picpoul är en av de äldsta druvorna i Frankrike. Druvstockarna fördes in av Romarna och har funnits vid Thau-lagunen i mer än 2000 år. Den här unika druvan ger ett vin som är skapat för ostron och musslor. Det är spännande att tänka sig att vinet från druvan Picpoul kanske också var det vin som de romerska soldaterna drack till sina måltider på vägen "Via Domitia" mot Spanien.

Den vackra vingården Reine Juliette gör ett fantastiskt och flerfaldigt prisbelönt vitt vin av denna druva. Vinfälten sträcker sig ända ner till stranden av medelhavet. Du kommer att bli förvånad över den perfekta matchningen med ostron och musslor. Vinet är också fantastiskt till havskräfta, hummer och krabba.



Läs mer om Domaine Reine Juliette Picpoul de Pinet Terres Rouges på vår hemsida

"Doften är ungdomligt fräsch med citrus, aprikoser, vita blommor, mineral och en liten antydning av sälta från havsluft. Smaken är torr och mogen med toner av persika och citrus. Lång och smakrik finish."

Fråga efter vinet på skaldjursrestaurangen eller beställ en låda med sex flaskor genom Systembolagets privatimport. Priset per flaska är 105 kr.



Aktuella extra erbjudanden i september!

Klicka på länken ovan för tips på viner hos Systembolaget samt utvalda viner från vårt restaurangsortiment som kan beställas genom Systembolagets privatimport. Här är höstens favoritviner för fisk och skaldjur.

