

# DAREWINES

S O M M E L I E R S E L E C T E D W I N E S

## Sélection de Vin

### Pouilly Fuissé Blanc

<b>EIGENAAR:</b>	Corton André
<b>LAND:</b>	Frankrijk
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Bourgogne
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	Chardonnay
<b>LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:</b>	Gemiddeld 40 jaar
<b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>	Dit wijngaardperceel ligt beschut op het laagste deel van een heuvel met een hellingsgraad op het oosten. De bodem bestaat uit een combinatie van klei en kalk met veel kiezelstenen als bovenlaag
<b>OOGSTWIJZE:</b>	Handmatig
<b>WIJNBEREIDING:</b>	Traditioneel met rijping op eikenhouten vaten gedurende 12 maanden waarvan 20% nieuw, botteling juli 2010
<b>ALCOHOL:</b>	13%
<b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>	12° - 14° C
<b>GLASWERK:</b>	Chardonnay glas (breed)
<b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b>	Beide niet gewenst
<b>SMAAKPROFIEL:</b>	Wit – Vol, romig en complex
<b>KARAKTERISTIEK:</b>	Zuiver met kruidige nuances van ananas, gember, honing en florale tonen. Strakke, vrij krachtige aanzet, pittige smaak wat breder uitwaaiend met mooi zurenspeel. Mooie, finesserijke afdronk met accent op citrus.

## WIJN EN SPIJS ADVIES:

Goed te combineren met gegrild, gebakken of geroosterde vis (bv. à la Meunière), ovengegaarde vis met rijke saus en gebakken schaal- en schelpdieren gratineerd. Ook goed met gegrild witvlees en gebakken of gefrituurde zwezerik met rijke sauzen en gegrilde en ovengegaarde groenten. Ook crèmesoepen en rijke salades met warme bereidingen met vis en gegrilde groenten doen het goed. Probeer ook eens met pittige witschimmel kazen.