

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

Châteauneuf-du-Pape Blanc

EIGENAAR:	Château de la Gardine
LAND:	Frankrijk
GEBIED/STREEK:	Rhône
DRUIVENSOORTEN:	30% Grenache Blanc, 40% Roussanne 10% Bourboulenc, 20% Clairette
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	Gemiddeld 40 jaar
WIJNGAARD EN BODEM:	Kiezel- en kalkachtige grond
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, alcoholische gisting, persen, rijping), daarna 6 maanden rijping in Frans eikenhouten vaten.
ALCOHOL:	14%
SCHENKTEMPERATUUR:	10° - 12° C
GLASWERK:	Syrah glas
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Wit – Rijp, rond en kruidig
KARAKTERISTIEK:	Kruidige neus met nuances van anijs en venkel. Aromatisch van karakter, rond en zachte smaak. Breed uitwaaiierend in de mond met veel rijpheid in de afdronk.

WIJN EN SPIJS ADVIES:

Goed te combineren met rauwe vis gerechten met soja of wasabi, en gebakken/geroosterde schaal en schelpdieren. Visgerechten met zuurkool en roomsauzen of pikante en kruidige elementen. Rauw vlees of gevogelte met paté en gebakken ganzen en eendenlever smaakt ook erg goed bij deze wijn. Net zoals winterse crème soepen en gebakken en ovengegaarde groenten of zacht gegaard spek en roodbacteriekazen