

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-Fumé 'Les Vieilles Terres'

EIGENAAR:	Dominique Pabiot
LAND:	Frankrijk
GEBIED/STREEK:	Loire
DRUIVENSOORTEN:	100% Sauvignon Blanc
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	Van 7 tot 80 jaar
WIJNGAARD EN BODEM:	Mergel- en kalksteen van Kimmeridge clay spelen de dominante rol over de verschillende grondsoorten.
OOGSTWIJZE:	Machinaal
WIJNBEREIDING:	De druiven worden eerst geperst, alleen de eerste pers wordt bewaard. Alleen de natuurlijke gistingen van de druiven voor de fermentatie wordt toevertrouwd voor de wijnbereiding. 's winters worden de wijnen in rekken bewaard, dan geblend; waarbij alle kwaliteiten van de verscheidene grondsoorten worden samengevoegd. Na een lichte botteling worden ze in de lente gebotteld, dan krijgen de wijnen twee maanden rust zodat het bouquet en het fruit op zijn best is voordat de wijnen verkocht worden.
ALCOHOL:	12,5%
SCHENKTEMPERATUUR:	10°-12° C.
GLASWERK:	Sauvignon Blanc (smal)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Wit – Rijp, rond en kruidig

KARAKTERISTIEK:

Groengele tint. Volle, brede neus met mineralen en witte groenten (asperges). Stevige, mineralige vuursteensmaak met goed fruit en frisse zuren.

WIJN EN SPIJS ADVIES:

Prachtig als rijpe stijl aperitief, kan goed bij rauwe, gekookte, geroosterde of gebakken schaal- en schelpdieren en mi-cuit bereidingen van vis. Qua zurenbalans mooi met visgerechten met (zuur)kool en roomsauzen of pikante en kruidige elementen. Perfect bij winterse crèmesoepen en gebakken en ovengegaarde groenten met zacht gegaard spek, en afsluitend bij rijpe geitenkazen en roodbacteriekazen.