



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

DOMAINE GUILHEM, LIMOUX BLANC BIO

<u>Producent :</u>	Bertrand Gourdou
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Limoux
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	14%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chardonnay

Beschrijving:

Limoux is een wijngebied in de Languedoc (Zuid-Frankrijk). Opmerkelijk is dat de wijngaarden op 200m hoogte liggen waardoor het 's nachts goed afkoelt. Deze afkoeling is nodig want zo krijgt de druif een natuurlijke zuurtegraad die erg belangrijk is voor de frisheid in de wijn. Bovendien is de ondergrond van deze wijngaard behoorlijk arm qua vegetatie maar erg rijk aan mineralen. Deze Limoux blanc is gemaakt van 85 % chardonnay en 15% mauzac en ondergaat verplicht een vatrijping van 1 jaar. Deze rijping op kleine barriques geeft de wijn een extra toets in combinatie met de gastronomie. Toch blijft het fruit de belangrijkste speler in uw glas. Rijp in aanzet maar met een erg aangename frisse finish. De wijnmaker, Bertrand Gourdou, kent zijn vak en dat merk je. Mooi evenwicht in de wijn en een brede gastronomische waarde ! Meer info op www.chateauguilhem.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 10° bij rijke visgerechten met zalm, lotte of andere vaste vis. Eveneens te genieten bij gevogelte of bij kaas.

Bewaartijd:

4-6 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

DOMAINE GUILHEM, LIMOUX BLANC BIO

<u>Producent :</u>	Bertrand Gourdou
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Limoux
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	14%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chardonnay

Beschrijving:

Limoux is een wijngebied in de Languedoc (Zuid-Frankrijk). Opmerkelijk is dat de wijngaarden op 200m hoogte liggen waardoor het 's nachts goed afkoelt. Deze afkoeling is nodig want zo krijgt de druif een natuurlijke zuurtegraad die erg belangrijk is voor de frisheid in de wijn. Bovendien is de ondergrond van deze wijngaard behoorlijk arm qua vegetatie maar erg rijk aan mineralen. Deze Limoux blanc is gemaakt van 85 % chardonnay en 15% mauzac en ondergaat verplicht een vatrijping van 1 jaar. Deze rijping op kleine barriques geeft de wijn een extra toets in combinatie met de gastronomie. Toch blijft het fruit de belangrijkste speler in uw glas. Rijp in aanzet maar met een erg aangename frisse finish. De wijnmaker, Bertrand Gourdou, kent zijn vak en dat merk je. Mooi evenwicht in de wijn en een brede gastronomische waarde ! Meer info op www.chateauguilhem.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 10° bij rijke visgerechten met zalm, lotte of andere vaste vis. Eveneens te genieten bij gevogelte of bij kaas.

Bewaartijd:

4-6 jaar