



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

DOMAINE GUILHEM, GRANDE CUVÉE BLANC **BIO**

Producent : Bertrand Gourdou
Werelddeel: Europa
Land: Frankrijk
Appellatie: IGP Pays de Cathare
Type wijn: Witte wijn
Alcoholgehalte: 13%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Chardonnay, sauvignon

Beschrijving:

Deze IGP komt uit de streek van Malepère en Limoux. Het gebied staat onder invloed van 2 klimatologische gordels : Atlantische en het Middellandse. Je treft er veeleer Atlantische druiven zoals merlot en cabernet in rood en sauvignon en sauvignon in wit. Het familiale domein wordt geleid door een getalenteerde jonge man, Bertrand Gourdou die overgeschakeld is op biologische teelt. Voor deze Grande Cuvée maakt hij een blend van 60% chardonnay, 40% sauvignon. De druiven worden manueel geplukt en alleen de beste passeren op de triertafel. Na de gisting verdwijnt de wijn voor 6 maanden in eiken vaten. Onze neus wordt gestreeld door aroma's van ananas, exotisch fruit en mango. De chardonnay zorgt voor een zachte aanzet in de mond. Mondvullend met een zekere 'gras' die op het eind mooi wordt gecounterd door de frisheid van de sauvignon blanc. Een mooi evenwicht die de wijn een elegante toets geeft. Meer info op www.chateauguilhem.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 8° bij een bouillabaisse of een ander zuiders (kruidig) visgerecht. Ook passend bij gevogelte zoals kip of kalkoen.

Bewaartijd:

4-5 jaar



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

DOMAINE GUILHEM, GRANDE CUVÉE BLANC **BIO**

Producent : Bertrand Gourdou
Werelddeel: Europa
Land: Frankrijk
Appellatie: IGP Pays de Cathare
Type wijn: Witte wijn
Alcoholgehalte: 13%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Chardonnay, sauvignon

Beschrijving:

Deze IGP komt uit de streek van Malepère en Limoux. Het gebied staat onder invloed van 2 klimatologische gordels : Atlantische en het Middellandse. Je treft er veeleer Atlantische druiven zoals merlot en cabernet in rood en sauvignon en sauvignon in wit. Het familiale domein wordt geleid door een getalenteerde jonge man, Bertrand Gourdou die overgeschakeld is op biologische teelt. Voor deze Grande Cuvée maakt hij een blend van 60% chardonnay, 40% sauvignon. De druiven worden manueel geplukt en alleen de beste passeren op de triertafel. Na de gisting verdwijnt de wijn voor 6 maanden in eiken vaten. Onze neus wordt gestreeld door aroma's van ananas, exotisch fruit en mango. De chardonnay zorgt voor een zachte aanzet in de mond. Mondvullend met een zekere 'gras' die op het eind mooi wordt gecounterd door de frisheid van de sauvignon blanc. Een mooi evenwicht die de wijn een elegante toets geeft. Meer info op www.chateauguilhem.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 8° bij een bouillabaisse of een ander zuiders (kruidig) visgerecht. Ook passend bij gevogelte zoals kip of kalkoen.

Bewaartijd:

4-5 jaar