



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

CHIROULET, GRANDE RESERVE

<u>Producent :</u>	Familie Fezas
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Côtes de Gascogne
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	14%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Merlot, tannat

Beschrijving:

Dit familiedomein bestaat reeds 150 jaar en ligt in het zuidwesten van Frankrijk nabij de Gers. De familie Fezas nam in 1993 het roer in handen en vormde dit domein om in een modern en aantrekkelijk Château. De wijngaarden situeren zich op de hoge flanken van de heuvels die bovendien zuidgericht zijn. Belangrijk om voldoende rijping van de druiven te hebben in deze streek. Deze Grande Reserve is een blend van de zachte merlot (60%) en de krachtige tannat (40%). Na de gisting rijpt de wijn nog één jaar op eiken vaten. Deze opvoeding zorgt ervoor dat het fruit zich verenigt met de tannine. De geuren van cassis en de lichte houttoets typeren de wijn. Geef de wijn wat tijd in het glas of karafeer vooraf om de structuur van de tannat te temmen. Meer info op www.chiroulet.com

Wijn & Gerecht:

Karafeer een halfuurtje vooraf en serveer aan 18° bij rood vlees of wild.

Bewaartijd:

5-7 jaar



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

CHIROULET, GRANDE RESERVE

<u>Producent :</u>	Familie Fezas
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Côtes de Gascogne
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	14%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Merlot, tannat

Beschrijving:

Dit familiedomein bestaat reeds 150 jaar en ligt in het zuidwesten van Frankrijk nabij de Gers. De familie Fezas nam in 1993 het roer in handen en vormde dit domein om in een modern en aantrekkelijk Château. De wijngaarden situeren zich op de hoge flanken van de heuvels die bovendien zuidgericht zijn. Belangrijk om voldoende rijping van de druiven te hebben in deze streek. Deze Grande Reserve is een blend van de zachte merlot (60%) en de krachtige tannat (40%). Na de gisting rijpt de wijn nog één jaar op eiken vaten. Deze opvoeding zorgt ervoor dat het fruit zich verenigt met de tannine. De geuren van cassis en de lichte houttoets typeren de wijn. Geef de wijn wat tijd in het glas of karafeer vooraf om de structuur van de tannat te temmen. Meer info op www.chiroulet.com

Wijn & Gerecht:

Karafeer een halfuurtje vooraf en serveer aan 18° bij rood vlees of wild.

Bewaartijd:

5-7 jaar