



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



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

DOMAINE DAVID FOURTOUT, LES TOURS DES VERDOTS MONBAZILLAC

<u>Producent :</u>	David Fourtout
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Monbazillac
<u>Type wijn:</u>	Zoete witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12,5%
<u>Inhoud:</u>	50cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Semillon, muscadelle

Beschrijving:

Bergerac is een wijnstreek in het zuidwesten van Frankrijk dat steeds in de schaduw heeft gelegen van de bekende buur Bordeaux. Mede onder invloed van een aantal topwijnmakers kent deze regio een heropleving. David Fourtout van het domein Les Verdots is meermaals verkozen geweest tot "Vigneron de l'Année" en is een voortrekker van zijn appellatie. Deze gedreven wijnmaker nam in 1991 het domein over van zijn ouders en stuurde het domein in een richting waar kwaliteit en het streven naar de top het motto is. In de buurt van het kasteel van Monbazillac maakt hij zowel witte, rode als zoete wijnen. Het bedrijf wordt op een doordachte wijze gerund zodat zo weinig mogelijk interventie of onnodige schadelijke stoffen toegevoegd worden. Monbazillac is een zoete wijn die gemaakt wordt van druiven (semillon en muscadelle) die aangetast zijn door een nobele schimmel "de Botrytis". Deze schimmel zorgt ervoor dat de druif vocht verliest zodat binnenin de druif geconcentreerde suikers ontstaan. Na het oogsten worden de druiven langzaam geperst en vloeit het weinige maar sterk geconcentreerde sap eruit. Tijdens het gistingsproces worden de suikers in alcohol omgezet. Bij Monbazillac stopt de gisting voortijdig zodat er nog restsuikers in het sap blijven. Deze suikers geven de Monbazillac zijn zoete smaak. De vatrijping zorgt voor nog meer complexiteit in de wijn. De opbrengsten in Monbazillac zijn meestal zeer laag. Naargelang de jaargang tussen de 10-25 hl/ha. Een Monbazillac mag niet alleen zoet zijn. Er moet steeds, zoals in deze fles, een zekere frisheid aanwezig zijn, anders wordt de wijn plakkerig. Meer info op www.verdots.com

Wijn & Gerecht:

Geniet van deze zoete weelde bij een gebakken foie met appeltjes of een fruitdessert.

Bewaartijd:

10 jaar en langer

DOMAINE DAVID FOURTOUT, LES TOURS DES VERDOTS MONBAZILLAC

<u>Producent :</u>	David Fourtout
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Monbazillac
<u>Type wijn:</u>	Zoete witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12,5%
<u>Inhoud:</u>	50cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Semillon, muscadelle

Beschrijving:

Bergerac is een wijnstreek in het zuidwesten van Frankrijk dat steeds in de schaduw heeft gelegen van de bekende buur Bordeaux. Mede onder invloed van een aantal topwijnmakers kent deze regio een heropleving. David Fourtout van het domein Les Verdots is meermaals verkozen geweest tot "Vigneron de l'Année" en is een voortrekker van zijn appellatie. Deze gedreven wijnmaker nam in 1991 het domein over van zijn ouders en stuurde het domein in een richting waar kwaliteit en het streven naar de top het motto is. In de buurt van het kasteel van Monbazillac maakt hij zowel witte, rode als zoete wijnen. Het bedrijf wordt op een doordachte wijze gerund zodat zo weinig mogelijk interventie of onnodige schadelijke stoffen toegevoegd worden. Monbazillac is een zoete wijn die gemaakt wordt van druiven (semillon en muscadelle) die aangetast zijn door een nobele schimmel "de Botrytis". Deze schimmel zorgt ervoor dat de druif vocht verliest zodat binnenin de druif geconcentreerde suikers ontstaan. Na het oogsten worden de druiven langzaam geperst en vloeit het weinige maar sterk geconcentreerde sap eruit. Tijdens het gistingsproces worden de suikers in alcohol omgezet. Bij Monbazillac stopt de gisting voortijdig zodat er nog restsuikers in het sap blijven. Deze suikers geven de Monbazillac zijn zoete smaak. De vatrijping zorgt voor nog meer complexiteit in de wijn. De opbrengsten in Monbazillac zijn meestal zeer laag. Naargelang de jaargang tussen de 10-25 hl/ha. Een Monbazillac mag niet alleen zoet zijn. Er moet steeds, zoals in deze fles, een zekere frisheid aanwezig zijn, anders wordt de wijn plakkerig. Meer info op www.verdots.com

Wijn & Gerecht:

Geniet van deze zoete weelde bij een gebakken foie met appeltjes of een fruitdessert.

Bewaartijd:

10 jaar en langer