



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

CHÂTEAU GUILHEM, TERRASSES DU COUCHANT BLANC

<u>Producent :</u>	Bertrand Gourdou
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Pay's de Cathare
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	14 %
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Sauvignon, chardonnay

Beschrijving:

Deze IGP komt uit de streek van Malepère en Limoux. Het gebied staat onder invloed van 2 klimatologische gordels : Atlantische en het Midditerrane. 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 Terrasses du Couchant 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 6° - 7° bij warme visschotels met saus. Zorg voor een frisse toets in het gerecht.

Bewaartijd:

5-6 jaar



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

CHÂTEAU GUILHEM, TERRASSES DU COUCHANT BLANC

<u>Producent :</u>	Bertrand Gourdou
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Pay's de Cathare
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	14 %
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Sauvignon, chardonnay

Beschrijving:

Deze IGP komt uit de streek van Malepère en Limoux. Het gebied staat onder invloed van 2 klimatologische gordels : Atlantische en het Midditerrane. 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 Terrasses du Couchant 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 6° - 7° bij warme visschotels met saus. Zorg voor een frisse toets in het gerecht.

Bewaartijd:

5-6 jaar