



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

De Vintheek

DOMAINE DES ECHARDIÈRES, TOURAINE LE BÉCASSOU

Producent : Luc Poullain
Werelddeel: Europa
Land: Frankrijk
Appellatie: Touraine
Type wijn: Rode wijn
Alcoholgehalte: 13%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Gamay

Beschrijving:

Toen Luc Poullain in 2000 het wijngoed kocht was er heel wat werk aan de winkel. Vooral omdat deze wijnmaker wil streven naar een kwaliteitsvolle wijn. De wijnstreek Touraine was jaren toonbeeld van magere, flauwe wijnen. Sinds enkele jaren zijn er jonge wijnbouwers die (vooral langs de rivier de Cher) streven naar een kwalitatief sterke wijn. Deze Bécassou is een allemansvriend. Het is een blend van 50% gamay, 25% cabernet franc en 25% cot of malbec. De aroma's zijn expressief met geuren van rood fruit, kersen en framboos. Geserveerd aan 16° ontpoppen zich de rode vruchten in de mond. Sappig en elegant ! Meer info : www.domaine-echardieres.com

Wijn & Gerecht:

Geniet aan 16° bij charcuterie of dagdagelijkse vleesgerechten

Bewaartijd:

2-3 jaar



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

De Vintheek

DOMAINE DES ECHARDIÈRES, TOURAINE LE BÉCASSOU

Producent : Luc Poullain
Werelddeel: Europa
Land: Frankrijk
Appellatie: Touraine
Type wijn: Rode wijn
Alcoholgehalte: 13%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Gamay

Beschrijving:

Toen Luc Poullain in 2000 het wijngoed kocht was er heel wat werk aan de winkel. Vooral omdat deze wijnmaker wil streven naar een kwaliteitsvolle wijn. De wijnstreek Touraine was jaren toonbeeld van magere, flauwe wijnen. Sinds enkele jaren zijn er jonge wijnbouwers die (vooral langs de rivier de Cher) streven naar een kwalitatief sterke wijn. Deze Bécassou is een allemansvriend. Het is een blend van 50% gamay, 25% cabernet franc en 25% cot of malbec. De aroma's zijn expressief met geuren van rood fruit, kersen en framboos. Geserveerd aan 16° ontpoppen zich de rode vruchten in de mond. Sappig en elegant ! Meer info : www.domaine-echardieres.com

Wijn & Gerecht:

Geniet aan 16° bij charcuterie of dagdagelijkse vleesgerechten

Bewaartijd:

2-3 jaar