

CHÂTEAU VIMONT

Graves Blanc



Médaille posée sur la bouteille : ARGENT CONCOURS DES VINS TERRE DE VINS 2019



Oorsprong : Frankrijk Gebotteld in het kasteel.

Benaming : AOC Bordeaux Graves .

Wijnoogst : 2017

Druivenras : 70% Sémillon - 30% Sauvignon Blanc

PRESENTATIE :

Wijngaard : Gemiddelde leeftijd van de wijngaard 28 jaar (wat betreft de witte wijnen).

Oogst : Handmatig en optimale volwassenheid.

Sorteertafel : De beste druiven worden geselecteerd.

Lange maceratie : Fermentatie en maceratie worden uitgevoerd in thermogereguleerde tanken gedurende 15 tot 18 dagen.

Rijping : Van 6 tot 8 maanden in Franse eiken vaten
Na rijping worden de wijnen gefilterd en gebotteld op het domein.

PROEFNOTITIES:

Kleur : Een mooie jurk met felgele glans.

Aroma : Opent op een eerste neus die oscilleert tussen zuur wit fruit en een bloemige geurnoot van hyacint .

Smaak : De aanval in de mond is scherp en evolueert vervolgens evenwichtig tussen zuurgraad en mineraliteit

Deze elegante Graves Blanc heeft een krachtige en aromatische afdrank meteen langdurige nasmaak .

Gastronomische suggesties:

Deze wijn past perfect bij sint-jakobsschelpen, zeevruchten risotto kalfsblanket, en comté-kaas .

Coup de cœur : Met een zeeduivelrisotto.

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be