



DOMAINE DE LA COMMANDERIE CHENIN BLANC CUVÉE ELEGANCE

AOC CHINON - FRANKRIJK



OVER DEZE WIJN

Dit wijnhuis is ook zo'n "vast gegeven" in mijn portfolio. Ik importeer dit wijnhuis al vele jaren, ook met mijn vorig bedrijf Wijnkoperij de Hermitage. Deze zeldzame witte wijn uit AOC Chinon verrast met een levendig bouquet van subtiele aroma's van wit vruchtvlees en verleidt met een betoverende smaak van honing en acacia. Het is zowel droog als teder, perfect voor aperitieven en om te combineren met Loire vis in saus en lokale charcuterie.

PROEFNOTITIES

Levendig bouquet van wit vruchtvlees, honing en acacia. Droog en teder, ideaal voor aperitieven en Loire vis.

VINIFICATIE

Bij het persen wordt het sap in eiken vaten gegoten voor complexiteit. Het rijpen op droesem geeft een houtachtig karakter, met wekelijks roeren voor flatterende aroma's.

AWARDS

PRODUCENT

Philippe & Clothilde Pain

LAND

Frankrijk

REGIO

Loirevallei

CLASSIFICATIE

AOC Chinon

RIJPING

Bij het persen wordt het sap in eiken vaten gegoten om complexiteit te verkrijgen. Het rijpen op fijne droesem geeft het een zeer geïntegreerd en uiterst subtiele eikenuances. Wekelijks wordt de droesem geroerd om aroma's te extraheren.

BODEMTYPE

Klei Kalksteen en Grind

ALCOHOLGEHALTE

13

JAARGANG

2022

DRUIVENSOORTEN

Chenin

KLEUR

Wit

STIJL

Droog

CERTIFICERINGEN

Agriculture Biologique

AROMA'S

Subtiele aroma's van wit vruchtvlees, honing, acacia

WIJN-SPIJS SUGGESTIES

Aperitieven, Loire vis in saus, lokale charcuterie

SERVEERTEMPERATUUR (°C)

10