

Technische Fiche

Cuvée Madeleine

SPECIFICATIES

Kleur: Lichtgouden kleur.

Neus: Zeer mooie mineraliteit. Aromatische diversiteit (witte bloemen, lychee, perziken, abrikozen).

Mond: Veel finesse en frisheid in de mond.

SOMMELIER TIPS

Oogst: Mechanisch oogsten door looptijden te optimaliseren. Plukken aan het begin van de ochtend om de aroma's en de finesse van de geuren te bevorderen.

Vinificatie: Totale ontstemming. Directe gefractioneerde persing onder inert gas bij lage temperatuur. Gisting bij 14/16°; gerijpt op fijne droesem.

Opslag: 1 tot 2 jaar.

Bijgerechten: Koel serveren, als aperitief of als begeleider van zeevruchten, brandade, tapas, tapenade, ...

DRUIF

Witte Grenache, Viognier, Roussanne, Clairette Blanche

HERKOMST

Frankrijk

WIJNSTREEK

Côtes du Rhône

CLASSIFICATIE

ALCOHOL PERCENTAGE

13,00%

