

Technische Fiche

Cuvée Maïly

SPECIFICATIES

Kleur: Lichtgele kleur met wat amberkleurige reflecties.

Neus: Roussanne is goed aanwezig aan het begin van de neus en brengt de bloemige kant naar voren.

Mond: De Grenache Blanc brengt het vet, zelfs het boterachtige. De Viognier brengt een rijke afdrank met aroma's van witte perzik en abrikoos, evenals subtiele kruidige tonen. Elegantie, finesse en subtiliteit met een zeer mooie en lange afdrank.

SOMMELIER TIPS

Oogst: Mechanisch oogsten door looptijden te optimaliseren. Nachtpluk 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. 6 maanden in vaten alvorens te bottelen.

Behoud: 2 tot 3 jaar.

Bijgerechten: Gaat goed met foie gras, asperges, gegrilde vis of in sauzen, kapoenen en ook witte kazen (geitenkaas, Cantal, Comté, enz.)

DRUIF

Viognier, Roussanne, Grenache Blanc

HERKOMST

Frankrijk

WIJNSTREEK

Côtes du Rhône Villages Laudun Blanc

CLASSIFICATIE

ALCOHOL PERCENTAGE

13,00%

