



DE WIJNUNIE VLAANDEREN

Domaine de la Grave Tradition Blanc

- 2019 - 



Land: Frankrijk

Streek: Bordeaux

Appelatie: AOC Bordeaux

Classificatie:

Domein: Domaine de la Grave, een pittoresk verblijf gebouwd op het einde van de 18de eeuw, is de bakermat van de familie Roche. Symbool van het domein is het torentje met daarin de bel, die werd aangebracht in 1876 door de toenmalige eigenaar priester Papeteau. Sindsdien is er een wijncultuur ontstaan die nu reeds 130 jaar z'n bestaan kent. Mede dankzij een groep van vlaamse investeerders heeft Domaine de la Grave geïnvesteerd in een uiterst moderne infrastructuur. Koppel dit aan de kennis en ervaring van de familie Roche en men kan besluiten dat Domaine de la Grave één van de beste wijnen in z'n appellatie geworden is.

Bodem: Kleikalkgrond / zandig

Leeftijd: De wijnstokken zijn tussen 10 en 50 jaar oud.

Positie: Volledig zuid-gericht op lichte hellingen.

Opbrengst: Per hectare bevinden zich max. 5000 wijnstokken om de groei en rijping van de druiven te bevorderen.

Oogst: Volledig met de hand geplukt. Volledig behandeld volgens 'lutte raisonnée' waarbij men bijvoorbeeld het sproeien zal beperken tot het uiterste minimum dat aanbevolen wordt door het AOC.

Vinificatie: Er vindt reeds een selectie van de druiven plaats op het veld. De druiven worden in hun geheel geperst en gekneusd voor een betere extractie van het sap. Daarna wordt de most gedurende 8 dagen op 10°C gehouden. De gisting vindt plaats op lage temperatuur (17°C) om zo het accent te leggen op fruitigheid. Daarna lagering van de lies op inox gedurende 3 maanden.

Druivenras: Sauvignon blanc 50%, Sémillon 40%, Muscadelle 10%

Proefnotitie: Witgeel van kleur, helder met een mooie schittering in het glas. Typische sauvignon blanc, grassige tinten gecombineerd met een boeket van jong fruit en agrumes. Mooie droge wijn met in de mond een mooi evenwicht tussen z'n frisse zuren en z'n jeugdige fruitigheid.

Een frisse, soepele wijn die kan fungeren als aperitief of als begeleider bij schaaldieren en een mooi stukje gegrilde vis .

Voor meer informatie: www.dewijnunievlaanderen.be

