Château de la Jaubertie Bergerac "JOE &BERTIE PET'NAT"

Bergerac - Frankrijk

Deze verfijnd smakende Bergerac van Jaubertie is gemaakt van frisse sauvignon blanc aangevuld met rijpe, milde sémillon (15%). De druiven worden 's nachts geoogst, zodat ze koel verwerkt kunnen worden. Na de pluk volgt een korte inweking van de schil, wat een maximum aan fruitnuances oplevert. Voor meer complexiteit in de assemblage laat wijnmaker Hugh Ryman ongeveer 20% van de wijn gisten in gebruikte, eikenhouten fusten. Daarna blijft de wijn bijna vier maanden in contact met de gistcellen en wordt er minimaal gefilterd. Het resultaat is top: een verfijnde, geurige en sappige witte Bergerac die veel witte Bordeaux in deze prijsklasse het nakijken geeft en zich perfect laat drinken bij mooie gerechten. Niet voor niets al jarenlang een vaste waarde in ons assortiment.



Proefnotitie

Lichtgeel groen en helder exotisch kruidachtig fruit, geel fruit, met een vleugje groene appel, mooie bubbels, goed uitgebalanceerd.

Drinken bij

Een perfect aperitief, maar ook lekker als begeleider van rauwe vis gerechten en feestelijke gelegenheden.

Houdbaarheid

Nu op dronk; goed houdbaar tot twee à drie jaar na de oogst.

Druivenrassen

60% Sauvignon Blanc, 40% Sémillon

Persoonlijke proefnotitie

BIO

Twentsch WIJNHUIS

Twentsch Wijnhuis (onderdeel van Vinus Vita BV)
Denekamperweg 148
7661 RL Vasse
0541-680279
www.twentschwijnhuis.nl