



Beaurempart Grande Réserve Sauvignon/Colombard/Gros Manseng Côtes de Gascogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: De Côtes de Gascogne staat onder invloed van de Atlantische Oceaan waardoor de winters nat en zacht zijn. De zomers zijn warm met veel zonuren. Het gebied heeft een alluviale bodem met klei en zand. De wijngaarden liggen op licht glooiende heuvels.

VINIFICATIE: De 's nachts geoogste druiven krijgen 24 uur schilnweking en vergisten op lage temperatuur in RVS-tanks. Het sap verblijft 40 dagen op 0°C om zoveel mogelijk fruitaroma's te verkrijgen. Na rijping op de lie (gistbezinksel) wordt de wijn gebotteld.

DRUIVEN: sauvignon blanc (50%), colombard (25%), gros manseng (25%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 11,00%

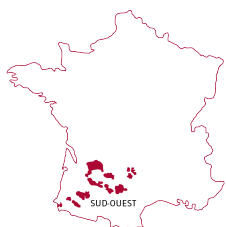
GEUR & SMAAK: Een lichtgele wijn met intense aroma's van kruisbessen, lychee en ananas. De smaak is intens en fruitig en de afdronk heerlijk lang.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren als aperitief, bij salades, gemarineerde groenten, curries en alles wat uit de zee komt.

WEETJE: De invloed van gros manseng is smaakbepalend voor de wijn en geeft het typisch tropische karakter. Deze druif is de grote broer van petit manseng.



BEAUREMPART
GRANDE RÉSERVE



De Zuid-Franse appellation Côtes de Gascogne is gezegend met een ideaal klimaat voor de productie van frisfruitige witte wijnen. De koele bries uit de Atlantische Oceaan in het westen zorgt voor verkoeling in de wijngaarden en de druiven ontwikkelen hierdoor intense fruitaroma's. De druiven worden 's nachts geoogst en vervolgens op lage temperatuur vergist. Hierdoor blijven de frisse fruitaroma's behouden en ontstaan expressieve wijnen die op vele momenten inzetbaar zijn en perfect aansluiten bij de smaak van de moderne consument. De witte wijnen uit Gascogne zijn veelal een blend van sauvignon blanc en de inheemse colombard en gros manseng.