



L'Auréole Blanc

Côtes de Gascogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een relatief koel klimaat door de invloed van de Atlantische Oceaan. De bodem is alluviaal en bestaat uit zand, grind en klei.

VINIFICATIE: De druiven worden in de nacht geplukt, gekoeld, ontsteeld en vergist in roestvrijstalen vaten. Daarna verblijft het ongefiltreerde sap een paar maanden op z'n gistbezinksel.

DRUIVEN: colombard (80%), sauvignon blanc (20%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 11,00%

GEUR & SMAAK: Een licht gekleurde wijn met een opwekkend aangenaam bouquet. Van smaak is hij knisperend fris met heerlijke tonen van wit fruit: citrus, peer, groene appel en ananas.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren als aperitief, bij salades of bij schelp- en schaaldieren.

WEETJE: In de Gascogne worden de aroma's van de sauvignon en colombard voornamelijk gevormd door de verkoelende winden van de golf van Biskaje.



L'AUREOLE



De meeste wijnen van L'Auréole zijn afkomstig uit de Languedoc. Naast drie mooie blends, worden er twee cépagewijnen gemaakt, van chardonnay en merlot. Een sterke troef van de Languedoc is de variatie in natuurlijke condities. Behalve een vlak deel langs de kust heeft het, meer in het binnenland, ook heuvelachtige zones. En hoewel het klimaat sterk mediterraan van aard is, zijn er over korte afstanden toch belangrijke verschillen waar te nemen. Voor de geologische omstandigheden geldt exact hetzelfde. Het biedt producenten een ideale kans om te experimenteren met uiteenlopende druivenrassen. De rode en de rosé-wijnen van L'Auréole komen uit het warme gedeelte van de Languedoc en zijn heerlijk zacht en toegankelijk. De L'Auréole Blanc komt uit de Gascogne, een gebied dat bekend staat om zijn frisse en aromatische wijnen. Dit komt door het koele klimaat veroorzaakt door de ligging dicht bij de Atlantische Oceaan.