Despagne Biface

Bordeaux, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een zeeklimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. De bodem bestaat uit klei en kalksteen.

VINIFICATIE: De druiven worden na de oogst direct geperst in een gekoelde omgeving om alle frisheid te behouden. Vergisting en rijping vinden om dezelfde reden plaats in temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen tanks.

DRUIVEN: sauvignon blanc (50%), semillon (50%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: De wijn is heerlijk aromatisch met smaken van passievrucht, grapefruit en pittige citrustonen.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk bij een oudere geitenkaas op vers brood besprenkeld met olijfolie.

WEETJE: Biface is de Franse vertaling voor een hakbijl die Jean-Louis Despagne in de wijngaard vond uit het Paleolitische tijdperk 150.000 jaar geleden.

Vegan

DESPAGNE

De familie Despagne is gespecialiseerd in de productie van zuivere wijnen in het Entre-Deux-Mers gebied van de Bordeaux. Als geen ander wijnhuis hebben zij begrepen dat de hedendaagse wijndrinker op zoek is naar modern gemaakte wijnen waarin echter wel het karakter van de wijnstreek te herkennen is. Zeker sinds broer en zus Thibault en Basaline, samen met diens man Eric, de leiding van vader Jean-Louis hebben overgenomen, is er veel veranderd. Beetje bij beetje is het drietal erin geslaagd om het strakke keurslijf van de regels van Bordeaux van zich af te schudden en hun eigen weg te kiezen. Zo hebben ze naast de Mirambeau-serie ook een tweetal pure wijnen ontwikkeld die niet binnen de regels van de AOP vallen maar wel voor 100 procent het terroir weerspiegelen waarop de druiven groeien.

Kwast WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978