



Despagne L'Onde

Bordeaux, Frankrijk

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

VINIFICATIE: Vergisting en rijping vindt plaats in temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen tanks. Geen houtrijping om het fruitige karakter van de wijn te behouden en geen toevoeging van sulfiet.

DRUIVEN: cabernet franc (70%), merlot (30%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: In de mond komt het ronde karakter van de merlot goed naar voren, samen met smaken van bosbessen, viooltjes en een hint van vlierbloesem.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk bij een biefstuk, frietjes en gegrilde aubergines.

WEETJE: L'Onde betekent volgens de wijnmaker dat alles op het juiste moment en de juiste tijd plaatsvindt. Dit resulteert in een prachtige wijn zonder toegevoegde sulfiet, een plezier om te drinken!



SD
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 wijn drinker 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.