



Château Bovila Les Quatre Eglises

Cahors, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Oceanisch klimaat met continentale en mediterrane invloeden. Winters zijn koud, en de zomers zijn zonnig en warm.

VINIFICATIE: Traditionele fermentatie in betonnen cuves gedurende 3 weken. Daarna rijpt de wijn voor 12 maanden in eikenhouten vaten.

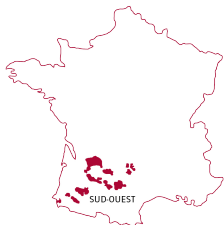
DRUIVEN: malbec

GEUR & SMAAK: Intense, donkere en zwarte kleur. De eerste impressie is de kracht van de wijn, daarna komen de aardse aroma's naar boven. Dit is een gestructureerde wijn, met elegante tannines. De wijn opent in de mond met intense smaken en een lange spicy afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer samen met traditionele gerechten uit het Zuid Westen van Frankrijk. Bijvoorbeeld perfect in combinatie met een mooie Côte de Boeuf.

WEETJE: Een mooi familie Domaine met een excellente reputatie. Beoordeeld met verschillende medailles, waaronder de bronzen medaille van Decanter 2017.

CHATEAU
BOVILA



Château Bovila, aangestuurd door de gebroeders Pieron, omvat tien hectaren wijngaarden met stokken van vijftig jaar en ouder. Het domein ligt tussen Puy l'Évêque en Duraval en de wijngaarden liggen op de hellingen van de rechteroever van de rivier de Lot. Dit wijngebied staat bekend als een van de mooiste terroirs van de appellation Cahors. De Zuid-Franse Cahors wordt vaak in één adem genoemd met malbec. Deze edele druif staat bekend om zijn diepe donkere kleuren, fraaie tannines en groot bewaarpotentieel. De druivenstokken van Bovila aangeplant op kalksteen- en kleigrond rondom het Château. Bovila maakt twee prachtige, gastronomische cuvées.