



## Despagne Bel Air Perponcher

Bordeaux, Frankrijk

**KLIMAAT & TERROIR:** Mild zeeklimaat en een bodem van blauwe klei op kalksteen.

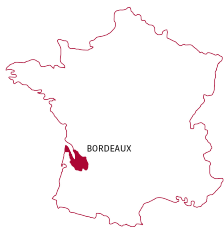
**VINIFICATIE:** De druiven worden handmatig geoogst en ondergaan na de vergisting een malolactische omzetting. De wijn rijpt twaalf maanden in barriques van Frans eikenhout, waarvan een derde deel nieuw.

**DRUIVEN:** merlot (80%), cabernet franc (20%)

**GEUR & SMAAK:** Verleidelijk en harmonieus met aroma's van rijpe kers, zwarte bes, toast, specerijen en mokka. De smaak is vol met soepele tannines en een lange, frisse afdronk.

**SERVEERSUGGESTIE:** Topwijn bij alle soorten gegrild rundvlees, bijvoorbeeld biefstuk met versgemalen zwarte peper en sjalotjes.

  
**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.