



Despagne La Meute

Bordeaux, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: De druiven zijn afkomstig van de single vineyard 'La Meute'. Hier heerst een zeeklimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. De bodem bestaat uit klei en kalksteen.

VINIFICATIE: Na de handmatige oogst fermenteert de wijn met wilde gist op eikenhouten vaten. Aansluitend volgt een rijping van 9 maanden op eikenhout waarna de wijn nog een jaar lang op zijn gistcellen rust.

DRUIVEN: semillon

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

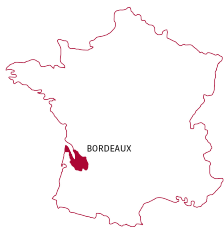
GEUR & SMAAK: Aromatische wijn met geuren van witte perzik, verse amandelen en een elegante hint van verbena, citrus en een vleugje vuursteen. Evenwichtige smaak die soepel overgaat in een rijke en gulzige textuur met minerale ruggengraat.

SERVEERSUGGESTIE: De familie Despagne geniet graag van deze wijn in combinatie met geroosterde groentetaart met verse geitenkaas, langzaam gegaarde varkenswang met komijn, gegrilde sardientjes met gekonfijte ui of camembert.

WEETJE: 'La Meute' is een single vineyard met uitzicht op de rivier de Dordogne, genoemd naar een meute jachthonden die leeft op de bovenste heuvel.



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 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.