



Maison Virginie Ma Cuvée Blanc

Languedoc, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een mediterraan klimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. Het terroir bevat kalkrijke zand- en rode kleigrond vol met stenen.

VINIFICATIE: De druiven worden 's nachts geoogst en afzonderlijk van elkaar op lage temperatuur gevinifieerd in roestvrijstalen tanks.

DRUIVEN: sauvignon blanc, grenache blanc

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Frisse, fruitige wijn met aroma's van citrus, wit fruit en florale tonen. De smaak is levendig en elegant met een ronde structuur en een aangename zuurgraad.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 10°C als aperitief, bij lichte (voor- of lunch)gerechten, salades, pasta's met groenten, vis of kip en schaaldieren.

WEETJE: Virginie is genoemd naar de dochter van de eerste eigenaar van het wijnhuis Virginie, dat ligt bij het plaatsje Montblanc in de Languedoc ten noordoosten van Béziers.



De kernwoorden van de wijnen van Maison Virginie zijn frisheid, toegankelijkheid en betaalbaarheid. Het wijnhuis heeft een moderne, no-nonsense benadering van wijn. De wijnen barsten van het fruit en worden mede vanwege de geweldige prijs-kwaliteitverhouding door een brede groep wijn drinkers met veel plezier gedronken. Niet voor niets groeide Maison Virginie in zeer korte tijd uit tot een van de meest succesvolle wijnbedrijven in de Languedoc-Roussillon. Toegankelijkheid is niet de enige reden voor de populariteit van de wijnen van Maison Virginie. Ook de aandacht voor kwaliteit en voor terroir - voor elke druif het juiste bodemtype en (micro)klimaat - vormen de sleutel tot succes. Maison Virginie is gevestigd in Béziers en is gespecialiseerd in de productie van vins de cépage, wijnen die hun identiteit en herkenbaarheid primair ontleenen aan het druivenras waarvan ze gemaakt zijn. De Ma Cuvée-serie bestaat uit drie verschillende assemblages.