



Château Tour de Mirambeau Cuvée Passion Blanc

Bordeaux, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een klimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. Het terroir kent elementen van kalk, kiezel en klei.

VINIFICATIE: Tijdens de schilnweking komen de fruitige aroma's naar voren. Na de vergisting volgt er een kortstondige rijping op nieuw en gebruikt eiken.

DRUIVEN: sauvignon blanc (60%), semillon (40%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: De wijn is krachtig in geur, met gebrande noten, honing en zwoele, exotische vruchtensoorten. In de mond is de witte Cuvée Passion vetzig en rond, specerijrijk, fris witfruitig en langdurig in de afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren met vis, schaaldieren, varkens- en kalfsvlees. Combineert daarnaast subliem met creaties uit de exotische keuken.

WEETJE: Deze witte Bordeaux ontplooit zijn karakter volledig na enkele jaren flesrijping en is acht à tien jaar te bewaren.



DES P A G N E



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 wijnrinker 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.