

Privilège – Chenin Blanc – AOP Coteaux du Layon

Wijnstijl: zoet
Druiven: Chenin Blanc
Jaargang: 2013
Wijndomein: Domaine de la Bougrie
Regio: Anjou-Saumur
Appellatie: Coteaux du Layon
Bewaring : 10 – 15 jaar
Serveertemperatuur: 7 - 9°



Prijzen / score: Zilveren medaille
2013 Concours du Vigneron
Indépendant, Sélection Guide Hachette
2017 en 2018



Aroma en smaak: Smaken van geel fruit, honing, konfijt, terwijl voldoende zuren voor evenwicht zorgen, met in de lange afdronk wat gekonfijte mandarine. Dit is een evenwichtige, verfijnde en complexe zoete Chenin Blanc



Food pairing: Escalope van foie gras met mango, eendenborst met ananas, blauwe kazen, vacherin, chocoladedessert, ijsstronk. Eigen combinatie: honingkip met salie en een fruitige vulling.



Goed om weten: Zeer selectieve handmatige oogst, met 3 tot 4 opeenvolgende sorteringen, 10 maanden in thermisch gereguleerde roestvrijstalen vaten.



WIJNSTROOM
marc verbeek

www.wijnstroom.be

marc@wijnstroom.be

0474 718076

Domaine de la Bougrie



La Bougrie, gelegen in het hart van de Loire-vallei, is een plaats met een rijke geschiedenis, overgeleverd door verschillende generaties. Op het domein van liefst 145 ha maakt het gekwalificeerde, rigoureuze en attente team op basis van acht druivensoorten een breed scala van terroirwijnen in rood, wit en rosé, zowel stil als mousserend, zowel droog als zoet, in 13 verschillende appellaties (AOP en IGP).

De HVE (Haute Valeur Environnementale)-certificering, en de ultramoderne apparatuur met een energiezuinige kelder die uniek is in de Loire-vallei, bevestigen het streven naar duurzaamheid en uitmuntendheid.



www.wijnstroom.be

marc@wijnstroom.be

0474 718076