

Troglydote Brute – Chenin Blanc – AOP Vouvray

Wijnstijl:	schuimwijn
Druiven:	Chenin Blanc
Wijndomein:	Domaine Alain Robert
Regio:	Touraine
Appellatie:	AOP Vouvray
Bewaring:	3 tot 5 jaar
Serveertemperatuur:	10°



Aroma en smaak: Deze licht gedoseerde schuimwijn is gemaakt van 100% Chenin Blanc volgens de 'méthode traditionnelle' en kreeg 24 maanden opvoeding 'sur lattes'. Hij is open en intens, met wit fruit en gist in de neus, en acacia, appel en peer in de mond. Lange afdronk met een aangenaam bittertje, complex.



Food pairing: Aperitief



Goed om weten: De wijnstokken van 20 jaar oud groeien op een ondergrond van klei-kalksteen en vuursteenklei.



www.wijnstroom.be

marc@wijnstroom.be

0474 718076

Domaine Alain Robert



Alain Robert heeft de laatste jaren geleidelijk de teugels van het 50 jaar jonge familiedomein doorgegeven aan zoon Cyril en dochter Catherine, die de stiel leerde bij Jacky Blot.

Samen maken ze heel lekkere bruisende en droge Vouvray in hun uit de tuffeau rotsen gekapte kelders. De schuimwijnen worden gemaakt volgens de méthode traditionnelle, zoals Champagne.

De 37 hectare aan wijngaarden zijn voornamelijk beplant met Chenin Blanc, op klei-kalksteen- en klei-kiezelhoudende bodems.

Sinds 2021 is het domein HVE gecertificeerd. HVE staat voor Haute Valeur Environnementale, wat inhoudt dat de landbouwpraktijken die op een boerderij worden toegepast het natuurlijke ecosysteem behouden en de druk op het milieu (bodem, water, biodiversiteit, enz.) minimaliseren.



www.wijnstroom.be

marc@wijnstroom.be

0474 718076