

La Jouvencelle – Chenin Blanc – AOP Saumur Blanc

Wijnstijl:	wit fris
Druiven:	Chenin Blanc
Jaargang:	2024
Wijndomein:	Domaine de Rocheville
Regio:	Anjou-Saumur
Appellatie:	AOP Saumur Blanc
Bewaring :	6-8 jaar
Serveertemperatuur :	12-14°
Prijzen / score:	

Médaille d'Argent Challenge Millésime Bio (2023, 2022 en 2021), Médaille d'Argent International Wine Challenge (2020), Liger d'Argent (2021), Médaille d'Argent Concours des Vins du Val de Loire (2019), Médaille de Bronze Decanter (2016)....



 **Aroma en smaak:** Verrassend frisse, fruitige Chenin Blanc (wit fruit, citrus, tropisch fruit), verder witte bloemen, mineralig, hoge zuren. Mondvullend, elegant en gelaagd.

 **Food pairing:** Zeevruchten, gegrilde vis, scampi's, tajine, geitenkaas

 **Goed om weten:** Biologisch wijndomein. Bodem: kleiachtig zand op kalksteen (tuffeau). Opvoeding in inox cuves.



www.wijnstroom.be

marc@wijnstroom.be

0474 718076

Domaine de Rocheville



Philippe Porché startte in 2004 van nul met het Domaine de Rocheville in de prestigieuze Saumur-Champigny-appellatie.

In 2014 liet hij een spiksplinternieuw, ultramodern gebouw optrekken met ook het neusje van de zalm qua vinificatie-materiaal.

Intussen heeft Philippe Porché het geschopt tot voorzitter van de vereniging van alle Saumur-wijnen. Zijn droge witte Saumur Blanc van Chenin Blanc en rode Saumur-Champigny van Cabernet Franc zijn heel representatief voor deze appellaties en werden met prijzen overladen.

Het domein draagt het respect voor het milieu hoog in het vaandel. Dat uit zich o.m. in de mechanische onkruidbestrijding, begrassing en aanplant van heggen en rozenstruiken, nauwgezet manueel werk in de wijngaard. Reeds in 2011 werd het domein Terra Vitis gecertificeerd. In 2019 volgde het bio certificaat.



www.wijnstroom.be

marc@wijnstroom.be

0474 718076