Sous le Bouchon Corbières Nature Blanc

Languedoc - Frankrijk

Pierre Bories maakt zijn witte Corbières zo natuurlijk mogelijk. Hij bewerkt hij zijn wijngaarden biologisch en oogst de druiven met de hand. Pierre kiest hierbij voor een opbrengst van 35 hectoliter per hectare, voor witte wijnen erg laag. Dit resulteert in de warme Corbières in perfect gezonde en smaakrijke druiven, en dus in concentratie in de uiteindelijke wijn. Voorafgaand aan de fermentatie laat Pierre de druiven op lage temperatuur inweken met de schil. Hierdoor gaan de aromatisch ingetogen roussanne, marsanne en grenache blanc intenser en verleidelijker geuren. Vervolgens vergisten de druiven zonder enige toevoeging in roestvrijstalen tanks. Het levert een heerlijke, pure, mediterrane wijn op in de stijl van een mooie witte Rhône. De Sous le Boucon heeft aroma's van rijp wit fruit, en een sappige, milde, geconcentreerde smaak.



Proefnotitie

Frisdroge witte wijn met een aroma van groene appel, wat honing en licht florale nuances. De smaak zet rond en sappig in en eindigt aromatisch met een verfrissend zuurtje. Prima zomers aperitief, goed te combineren met koude salades of schaal- en schelpdieren.

Drinken bij

Prima zomers aperitief, goed te combineren met koude salades of schaal- en schelpdieren.

Houdbaarheid

Nu op dronk, eventueel houdbaar tot 2 jaar na de oogst.

Druivenrassen

50% Grenache Blanc, 30% Roussanne, 20% Marsanne

Onderscheidingen

2019 Perswijn - mei/juni 2020: **** Zeer goed | Mooi sappig en droog

Persoonlijke proefnotitie

BIO

Bacchus Wijnhuis

Bacchus Wijnhuis
Kleverparkweg 22
2023 CE Haarlem
023-5276898
www.bacchuswijnhuis.nl