



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

DUREUIL-JANTHIAL, RULLY 1ER CRU VAUVRY

<u>Producent :</u>	Vincent Dureuil
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Rully 1er Cru
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chardonnay

Beschrijving:

Rully is een wijngebied in Bourgogne 40km ten zuiden van Beaune (Côte Chalonnaise). Het is een prachtig golvend landschap rond het pittoreske stadje Rully. Alle witte wijnen worden gemaakt van chardonnay. Deze cuvée komt van een wijngaard die als 1er cru Vauvry geklasseerd staat. Deze wijngaard is erg goed gelegen en heeft een erg goede bodemstructuur. Mineralige wijn die eens in uw glas wat tijd nodig heeft om ten volle zijn aroma's vrij te geven. Serveer de wijn dan ook niet te koud. 8-10 graden is een ideale temperatuur. De wijn rijpt 1 jaar op hout en dat merken we vooral in zijn jeugd. Het hout in deze Rabourcé is nog aanwezig maar vindt een mooie eenheid met het vele fruit. Strakke wijn met een mooie balans tussen de frisse toetsen en het elegante fruit van de chardonnay. Meer info op www.dureuiljanthial-vins.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 8-9° bij pure visgerechten, gegrils of gebakken, met fijne groentjes en de jus van de vis.

Bewaartijd:

4-5 jaar

DUREUIL-JANTHIAL, RULLY 1ER CRU VAUVRY

<u>Producent :</u>	Vincent Dureuil
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Rully 1er Cru
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chardonnay

Beschrijving:

Rully is een wijngebied in Bourgogne 40km ten zuiden van Beaune (Côte Chalonnaise). Het is een prachtig golvend landschap rond het pittoreske stadje Rully. Alle witte wijnen worden gemaakt van chardonnay. Deze cuvée komt van een wijngaard die als 1er cru Vauvry geklasseerd staat. Deze wijngaard is erg goed gelegen en heeft een erg goede bodemstructuur. Mineralige wijn die eens in uw glas wat tijd nodig heeft om ten volle zijn aroma's vrij te geven. Serveer de wijn dan ook niet te koud. 8-10 graden is een ideale temperatuur. De wijn rijpt 1 jaar op hout en dat merken we vooral in zijn jeugd. Het hout in deze Rabourcé is nog aanwezig maar vindt een mooie eenheid met het vele fruit. Strakke wijn met een mooie balans tussen de frisse toetsen en het elegante fruit van de chardonnay. Meer info op www.dureuiljanthial-vins.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 8-9° bij pure visgerechten, gegrils of gebakken, met fijne groentjes en de jus van de vis.

Bewaartijd:

4-5 jaar