



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

DOMAINE DUREUIL-JANTHIAL, RULLY 1ER CRU MEIX CADOT

<u>Producent :</u>	Dureuil-Janthial
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Rully 1er Cru Meix Cadot
<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 Meix Cadot 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 Meix is nog aanwezig maar vindt een mooie eenheid met het vele fruit. Strakke wijn (ook afhankelijk van het jaartal) met een mooi evenwicht tussen de frisse toetsen en het zachte van de chardonnay. Meer info op www.dureuiljanthial-vins.com

Wijn & Gerecht:

Serveer bij fijne visgerechten zoals tarbot op zijn vel gebakken met een ingekookte jus en primeurgroentjes. Na enkele jaren veroudering ook passend bij gevogelte. Eventueel inzetbaar bij kazen.

Bewaartijd:

4-6 jaar



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

DOMAINE DUREUIL-JANTHIAL, RULLY 1ER CRU MEIX CADOT

<u>Producent :</u>	Dureuil-Janthial
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Rully 1er Cru Meix Cadot
<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 Meix Cadot 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 Meix is nog aanwezig maar vindt een mooie eenheid met het vele fruit. Strakke wijn (ook afhankelijk van het jaartal) met een mooi evenwicht tussen de frisse toetsen en het zachte van de chardonnay. Meer info op www.dureuiljanthial-vins.com

Wijn & Gerecht:

Serveer bij fijne visgerechten zoals tarbot op zijn vel gebakken met een ingekookte jus en primeurgroentjes. Na enkele jaren veroudering ook passend bij gevogelte. Eventueel inzetbaar bij kazen.

Bewaartijd:

4-6 jaar