



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

DOMAINE CHANTAL LESCURE, LA GRANDE CHATELAINE BLANC

Producent : François Chavériat
Werelddeel: Europa
Land: Frankrijk
Appellatie: Côte de Beaune Blanc
Type wijn: Witte wijn
Alcoholgehalte: 13%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Chardonnay

Beschrijving:

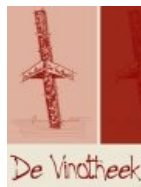
Bourgogne is een groot lappendeken van appellaties en wijnboeren. Hier moet je de juiste wijnboer weten uit te kiezen ! Domaine Chantal Lescure is gesitueerd in Nuits-Saint-Georges. Sinds wijnmaker François Chavériat de leiding heeft, kent dit domein een enorme opgang. De druiven worden met de hand geplukt en in de wijngaard wordt een grote selectie doorgevoerd. Bovendien is het domein volledig overgeschakeld naar biodynamische wijnbouw. Deze Côte de Beaune is gemaakt van 100% chardonnay. Na de manuele pluk laat men het sap gisten op eiken vaten. Dit is belangrijk om het hout goed te laten intigreren met het fruit. Daarna rijpt zo'n 15 maanden op houten vaten waarvan 15% nieuw. De rendementen worden laag gehouden en dat proeven we in het glas. Een mooie concentratie met aroma's van ananas, wat citrus en een honingtoets. In de mond proeft de wijn strak en mineralig. Een erg fijne wijn ! Meer info : www.domaine-lescure.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 7° bij een kabeljauwhaasje met gebakken witlof en een pure jus

Bewaartijd:

4-5 jaar



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

DOMAINE CHANTAL LESCURE, LA GRANDE CHATELAINE BLANC

Producent : François Chavériat
Werelddeel: Europa
Land: Frankrijk
Appellatie: Côte de Beaune Blanc
Type wijn: Witte wijn
Alcoholgehalte: 13%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Chardonnay

Beschrijving:

Bourgogne is een groot lappendeken van appellaties en wijnboeren. Hier moet je de juiste wijnboer weten uit te kiezen ! Domaine Chantal Lescure is gesitueerd in Nuits-Saint-Georges. Sinds wijnmaker François Chavériat de leiding heeft, kent dit domein een enorme opgang. De druiven worden met de hand geplukt en in de wijngaard wordt een grote selectie doorgevoerd. Bovendien is het domein volledig overgeschakeld naar biodynamische wijnbouw. Deze Côte de Beaune is gemaakt van 100% chardonnay. Na de manuele pluk laat men het sap gisten op eiken vaten. Dit is belangrijk om het hout goed te laten intigreren met het fruit. Daarna rijpt zo'n 15 maanden op houten vaten waarvan 15% nieuw. De rendementen worden laag gehouden en dat proeven we in het glas. Een mooie concentratie met aroma's van ananas, wat citrus en een honingtoets. In de mond proeft de wijn strak en mineralig. Een erg fijne wijn ! Meer info : www.domaine-lescure.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 7° bij een kabeljauwhaasje met gebakken witlof en een pure jus

Bewaartijd:

4-5 jaar