



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

DOMAINE CHIROULET, SOLEIL D'AUTOMNE

<u>Producent :</u>	Famille Fezas
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Côtes de Gascogne
<u>Type wijn:</u>	Zoete wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Gros manseng, petit manseng

Beschrijving:

Dit familiedomein bestaat reeds 150 jaar en ligt in het zuidwesten van Frankrijk nabij de Gers. De familie Fezas nam in 1993 het roer in handen en vormde dit domein om in een modern en aantrekkelijk Château. De wijngaarden situeren zich op de hoge flanken van de heuvels die bovendien zuidgericht zijn. Belangrijk om voldoende rijping van de druiven te hebben in deze streek. Deze Soleil d'Automne is de laatste passage in de wijngaard. Voor deze cuvée gebruikt men namelijk alleen druiven die overrijp zijn. Men zet de gisting stop bij een potentieel van 12° alcohol waardoor er nog natuurlijke restsuikers overblijven die niet in alcohol worden omgezet. De neus wordt getypeerd door ananas, perzik en gedroogde vruchten. Uiteraard is er de zoete aanzet die mooi wordt gecounterd door een zekere frisheid. Een mooie balans ! Meer info op www.chiroulet.com

Wijn & Gerecht:

Serveer bij fruitdesserts, bij een foie gras met een frisse toets of als apero voor wie iets licht zoet wenst.

Bewaartijd:

4-5 jaar



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

DOMAINE CHIROULET, SOLEIL D'AUTOMNE

<u>Producent :</u>	Famille Fezas
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Côtes de Gascogne
<u>Type wijn:</u>	Zoete wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Gros manseng, petit manseng

Beschrijving:

Dit familiedomein bestaat reeds 150 jaar en ligt in het zuidwesten van Frankrijk nabij de Gers. De familie Fezas nam in 1993 het roer in handen en vormde dit domein om in een modern en aantrekkelijk Château. De wijngaarden situeren zich op de hoge flanken van de heuvels die bovendien zuidgericht zijn. Belangrijk om voldoende rijping van de druiven te hebben in deze streek. Deze Soleil d'Automne is de laatste passage in de wijngaard. Voor deze cuvée gebruikt men namelijk alleen druiven die overrijp zijn. Men zet de gisting stop bij een potentieel van 12° alcohol waardoor er nog natuurlijke restsuikers overblijven die niet in alcohol worden omgezet. De neus wordt getypeerd door ananas, perzik en gedroogde vruchten. Uiteraard is er de zoete aanzet die mooi wordt gecounterd door een zekere frisheid. Een mooie balans ! Meer info op www.chiroulet.com

Wijn & Gerecht:

Serveer bij fruitdesserts, bij een foie gras met een frisse toets of als apero voor wie iets licht zoet wenst.

Bewaartijd:

4-5 jaar