



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

LA SOURCE DES VERDOTS MOELLEUX

Producent :

Werelddeel: Europa

Land: Frankrijk

Appellatie: Côtes de Bergerac Moelleux

Type wijn: Zoete witte wijn

Alcoholgehalte: 13%

Inhoud: 75cl

Druivenras(sen): Semillon, muscadelle

Beschrijving:

Bergerac is een wijnstreek in het zuidwesten van Frankrijk dat steeds in de schaduw heeft gelegen van de bekende buur Bordeaux. Mede onder invloed van een aantal topwijnmakers kent deze regio een heropleving. David Fourtout nam begin de jaren 90 het bedrijf over van zijn ouders. Hij koos resoluut voor kwaliteit en zorgde voor een upgrade van de appellatie in de wijnwereld. Zijn wijnen behaalden topresultaten in wedstrijden en degustatie, ook in aanwezigheid van topdomeinen uit Bordeaux. Ook met de huidige eigenaar scoort het domein met zijn wijnen erg goed en blijft men Bergerac op de kaart zetten als een kwalitatief alternatief voor de bureaus uit Bordeaux. Het domein is gelegen in de buurt van het kasteel van Monbazillac en men maakt er zowel witte, rode als zoete wijnen. Het bedrijf wordt op een doordachte wijze gerund zodat zo weinig mogelijk interventie of onnodige schadelijke stoffen toegevoegd worden.

Deze Côtes de Bergerac Moelleux is een licht zoete wijn. De wijn is gemaakt van muscadelle (niet te verwarren met muscat en muscadet !) en semillon. De druiven worden laat in de herfst geplukt waardoor ze een grote concentratie suiker bevatten. Hiervoor is mooi weer in de herfst noodzakelijk ! Een mooi product die het midden houdt tussen een zachte witte wijn en een liqueuze wijn (zoals Sauternes of Monbazillac). Meer info : www.verdots.com

Wijn & Gerecht:

Geniet van deze zoete wijn aan 7° in een luie zetel na een vermoeiende werkdag. Of combineer met foie gras op een geroosterd peperkoekje. Bak uw verse foie in een pannetje en dresseer met gebakken appeltjes ... gewoon heerlijk.

Bewaartijd:

5-7 jaar



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

LA SOURCE DES VERDOTS MOELLEUX

Producent :

Werelddeel: Europa

Land: Frankrijk

Appellatie: Côtes de Bergerac Moelleux

Type wijn: Zoete witte wijn

Alcoholgehalte: 13%

Inhoud: 75cl

Druivenras(sen): Semillon, muscadelle

Beschrijving:

Bergerac is een wijnstreek in het zuidwesten van Frankrijk dat steeds in de schaduw heeft gelegen van de bekende buur Bordeaux. Mede onder invloed van een aantal topwijnmakers kent deze regio een heropleving. David Fourtout nam begin de jaren 90 het bedrijf over van zijn ouders. Hij koos resoluut voor kwaliteit en zorgde voor een upgrade van de appellatie in de wijnwereld. Zijn wijnen behaalden topresultaten in wedstrijden en degustatie, ook in aanwezigheid van topdomeinen uit Bordeaux. Ook met de huidige eigenaar scoort het domein met zijn wijnen erg goed en blijft men Bergerac op de kaart zetten als een kwalitatief alternatief voor de bureaus uit Bordeaux. Het domein is gelegen in de buurt van het kasteel van Monbazillac en men maakt er zowel witte, rode als zoete wijnen. Het bedrijf wordt op een doordachte wijze gerund zodat zo weinig mogelijk interventie of onnodige schadelijke stoffen toegevoegd worden.

Deze Côtes de Bergerac Moelleux is een licht zoete wijn. De wijn is gemaakt van muscadelle (niet te verwarren met muscat en muscadet !) en semillon. De druiven worden laat in de herfst geplukt waardoor ze een grote concentratie suiker bevatten. Hiervoor is mooi weer in de herfst noodzakelijk ! Een mooi product die het midden houdt tussen een zachte witte wijn en een liqueuze wijn (zoals Sauternes of Monbazillac). Meer info : www.verdots.com

Wijn & Gerecht:

Geniet van deze zoete wijn aan 7° in een luie zetel na een vermoeiende werkdag. Of combineer met foie gras op een geroosterd peperkoekje. Bak uw verse foie in een pannetje en dresseer met gebakken appeltjes ... gewoon heerlijk.

Bewaartijd:

5-7 jaar