



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

COSTERS DEL SIÓ, PLA DEL LLADONER

<u>Producent :</u>	Costers del Sió
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Spanje
<u>Appellatie:</u>	Costers del Segre
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Garnacha blanco, chardonnay

Beschrijving:

De valleien en de heuvels van Costers del Segre vormen een uitloper van de Pyreneeën. Dit betekent dat de dagen erg warm kunnen zijn maar, en dat is belangrijk, dat de wijngaarden 's nachts erg goed kunnen afkoelen doordat ze op hoger gelegen zijn. De wijnen bevatten steeds een erg mooie frisheid. De bodega werd in 1995 gekocht door de familie en pas in 2005 werd het eerste millésime voorgesteld. De familie wou meteen hoge kwaliteit leveren. Het domein werkt volledig in BIO. Pla del Lladoner is de gastronomische wijn van het domein. Na de pluk rijpt een deel van de druiven 5 maanden op eiken vaten. Dit geeft aan de blend van garnacha (70) en chardonnay (30) een zachte toets. In de neus hebben we aroma's van exotisch fruit, ananas en een florale toets. In de mond proeven we een volle wijn met een erg mooie frisheid in de mond die de wijn meer lengte geeft. Meer info op www.costersio.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 7° bij een paella, vis met saus of een pasta met vis.

Bewaartijd:

4-5 jaar



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

COSTERS DEL SIÓ, PLA DEL LLADONER

<u>Producent :</u>	Costers del Sió
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Spanje
<u>Appellatie:</u>	Costers del Segre
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Garnacha blanco, chardonnay

Beschrijving:

De valleien en de heuvels van Costers del Segre vormen een uitloper van de Pyreneeën. Dit betekent dat de dagen erg warm kunnen zijn maar, en dat is belangrijk, dat de wijngaarden 's nachts erg goed kunnen afkoelen doordat ze op hoger gelegen zijn. De wijnen bevatten steeds een erg mooie frisheid. De bodega werd in 1995 gekocht door de familie en pas in 2005 werd het eerste millésime voorgesteld. De familie wou meteen hoge kwaliteit leveren. Het domein werkt volledig in BIO. Pla del Lladoner is de gastronomische wijn van het domein. Na de pluk rijpt een deel van de druiven 5 maanden op eiken vaten. Dit geeft aan de blend van garnacha (70) en chardonnay (30) een zachte toets. In de neus hebben we aroma's van exotisch fruit, ananas en een florale toets. In de mond proeven we een volle wijn met een erg mooie frisheid in de mond die de wijn meer lengte geeft. Meer info op www.costersio.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 7° bij een paella, vis met saus of een pasta met vis.

Bewaartijd:

4-5 jaar