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

DOMAINE CHIROULET, VENT D'HIVER

Producent :	Familie Fezas
Werelddeel:	Europa
Land:	Frankrijk
Appellatie:	Côtes de Gascogne
Type wijn:	Zoete wijn
Alcoholgehalte:	13%
Inhoud:	50cl
Druivenras(sen):	Petit manseng

Beschrijving:

Dit familiedomein bestaat reeds 150 jaar en ligt in het zuidwesten van Frankrijk nabij de Gers. De famillie 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 hooge flanken van de heuvels die bovendien zuidgericht zijn. Belangrijk om voldoende rijping van de druiven te hebben in deze streek. Deze Vent d'Hiver is de laatste passage in de wijngaard. Voor deze cuvée gebruikt men namelijk alleen druiven die overrijp zijn. De druif, petit manseng is hierbij een ideale partner. Men zet de gisting stop bij een potentieel van 13° alcohol waardoor er nog natuurlijke restsuikers overblijven die niet in alcohol worden omgezet. De neus wordt getypeerd door abrikoos, 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:

Geniet aan 5° bij fruittaart, citroentaart of bij foie gras

Bewaartijd:

3-4 jaar

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

DOMAINE CHIROULET, VENT D'HIVER

Producent : Familie Fezas
Werelddeel: Europa
Land: Frankrijk
Appellatie: Côtes de Gascogne
Type wijn: Zoete wijn
Alcoholgehalte: 13%
Inhoud: 50cl
Druivenras(sen): Petit manseng

Beschrijving:

Dit familiedomein bestaat reeds 150 jaar en ligt in het zuidwesten van Frankrijk nabij de Gers. De famillie 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 hooge flanken van de heuvels die bovendien zuidgericht zijn. Belangrijk om voldoende rijping van de druiven te hebben in deze streek. Deze Vent d'Hiver is de laatste passage in de wijngaard. Voor deze cuvée gebruikt men namelijk alleen druiven die overrijp zijn. De druif, petit manseng is hierbij een ideale partner. Men zet de gisting stop bij een potentieel van 13° alcohol waardoor er nog natuurlijke restsuikers overblijven die niet in alcohol worden omgezet. De neus wordt getypeerd door abrikoos, 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:

Geniet aan 5° bij fruittaart, citroentaart of bij foie gras

Bewaartijd:

3-4 jaar