



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



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

CHÂTEAU DU BREUIL, CLOS DU FRÈRE ETIENNE

CHÂTEAU DU BREUIL, CLOS DU FRÈRE ETIENNE

<u>Producent :</u>	Château du Breuil
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Anjou
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	14.5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chenin blanc

Beschrijving:

Château du Breuil is een gevestigde waarde in Anjou (Loire). Het kasteel is gelegen in het hart van de Côteaux du Layon, bekend omwille van de fijne zoete wijnen. Maar men maakt er ook heerlijke witte wijnen die net als de zoete wijn gemaakt is van de chenin blanc druif. Een onderschatte druivensoort die in vele gedaantes kan verschijnen. Het kasteel werd rond 2010 overgenomen door een gepassioneerde investeerder die het ganse productieproces geoptimaliseerd heeft en resoluut de reconversie naar BIO heeft gerealiseerd. Deze Clos du Frère Etienne is hiervan hét voorbeeld. Men verlaagde het rendement van de Anjou Blanc fors en gaf hem een opvoeding op barriques. Het resultaat is een chenin blanc van erg hoge kwaliteit met een perfect evenwicht op de zoet-zuur balans. Hier vind je geen expressieve aroma's zoals in een sauvignon blanc maar discrete geuren van steenfruit, honing en mineralen. De mond proeft een volle en krachtige wijn met zacht fruit en fijne zuren die de wijn lengte geven. Een pareltje ! www.chateaudubreuil.eu

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 8° bij warme visgerechten met eventueel een beurre blanc saus of gebakken coquilles. Ook passend bij oosters gekruide gerechten. Probeer deze wijn ook bij diverse kazen zoals een Camembert..

Bewaartijd:

4-5 jaar

<u>Producent :</u>	Château du Breuil
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Anjou
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	14.5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chenin blanc

Beschrijving:

Château du Breuil is een gevestigde waarde in Anjou (Loire). Het kasteel is gelegen in het hart van de Côteaux du Layon, bekend omwille van de fijne zoete wijnen. Maar men maakt er ook heerlijke witte wijnen die net als de zoete wijn gemaakt is van de chenin blanc druif. Een onderschatte druivensoort die in vele gedaantes kan verschijnen. Het kasteel werd rond 2010 overgenomen door een gepassioneerde investeerder die het ganse productieproces geoptimaliseerd heeft en resoluut de reconversie naar BIO heeft gerealiseerd. Deze Clos du Frère Etienne is hiervan hét voorbeeld. Men verlaagde het rendement van de Anjou Blanc fors en gaf hem een opvoeding op barriques. Het resultaat is een chenin blanc van erg hoge kwaliteit met een perfect evenwicht op de zoet-zuur balans. Hier vind je geen expressieve aroma's zoals in een sauvignon blanc maar discrete geuren van steenfruit, honing en mineralen. De mond proeft een volle en krachtige wijn met zacht fruit en fijne zuren die de wijn lengte geven. Een pareltje ! www.chateaudubreuil.eu

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 8° bij warme visgerechten met eventueel een beurre blanc saus of gebakken coquilles. Ook passend bij oosters gekruide gerechten. Probeer deze wijn ook bij diverse kazen zoals een Camembert..

Bewaartijd:

4-5 jaar