



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



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

DOMAINE CHIROULET, CÔTE D'HEUX, CÔTES DE GASCogne

DOMAINE CHIROULET, CÔTE D'HEUX, CÔTES DE GASCogne

Producent : Chiroulet

Producent : Chiroulet

Werelddeel: Europa

Werelddeel: Europa

Land: Frankrijk

Land: Frankrijk

Appellatie: Côtes de Gascogne

Appellatie: Côtes de Gascogne

Type wijn: Witte wijn

Type wijn: Witte wijn

Alcoholgehalte: 13%

Alcoholgehalte: 13%

Inhoud: 75cl

Inhoud: 75cl

Druivenras(sen): Gros Manseng

Druivenras(sen): Gros 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 Côte d'Heux is gemaakt van 100% gros manseng. Een minder bekende druif die veel wordt gebruikt in zoete witte wijnen maar die hier resulteert in een erg mooie droge wijn. Hij rijpt ook enkele maanden op hout. De neus doet ons denken aan exotisch fruit zoals perzik maar ook een zekere mineraliteit. Zachte aanzet in de mond met verfrissend einde en een lichte houttoets. Meer info op www.chiroulet.com

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 Côte d'Heux is gemaakt van 100% gros manseng. Een minder bekende druif die veel wordt gebruikt in zoete witte wijnen maar die hier resulteert in een erg mooie droge wijn. Hij rijpt ook enkele maanden op hout. De neus doet ons denken aan exotisch fruit zoals perzik maar ook een zekere mineraliteit. Zachte aanzet in de mond met verfrissend einde en een lichte houttoets. Meer info op www.chiroulet.com

Wijn & Gerecht:

Geniet aan 7-8° bij visgerechten met een oosterse kruiding of bij wit vlees.

Wijn & Gerecht:

Geniet aan 7-8° bij visgerechten met een oosterse kruiding of bij wit vlees.

Bewaartijd: 4-5 jaar

Bewaartijd: 4-5 jaar