



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

De Vindtheek

CHÂTEAU PONT DE BRION GRAVES BLANC

<u>Producent :</u>	Molinari
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Graves
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12,5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Semillon, sauvignon

Beschrijving:

Net ten zuiden van de (mooie) stad Bordeaux ligt het wijngedebied van de Graves. De bodem is er ideaal om rijke en volle wijnen te maken (rood en wit). De eigenaars van Italiaanse afkomst hebben gekozen om deze Graves te maken volgens de moderne methode. De schilletjes van de druiven gisten enige tijd mee met het sap en de wijn rijpt enkele maanden op eiken vaten waardoor hij meer karakter heeft gekregen. De druiven zijn geplukt van wijnstokken die 40 jaar oud zijn. De pluk gebeurt volledig manueel. Dit chateau produceert slechts 4.000 flessen per millesime ! Vol en rijk in neus en mond. We ruiken en proeven de aanwezigheid van het hout maar het intense fruit vormt een volwaardige tegenpool om tot een mooi evenwicht te komen. Een complexe wijn die tijd nodig heeft in het glas om volledig te ontplooiën. www.chateaupontdebrion.com

Wijn & Gerecht:

Drink deze wijn met een rijke visschotel en een romige saus
Vb. : Zalmforel met een (citroen) mousselinesaus, wat broccoli en witloof. Je kan deze Graves eveneens serveren bij kalfsvlees of kip

Bewaartijd:

3 - 4 jaar



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

De Vindtheek

CHÂTEAU PONT DE BRION GRAVES BLANC

<u>Producent :</u>	Molinari
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Graves
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12,5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Semillon, sauvignon

Beschrijving:

Net ten zuiden van de (mooie) stad Bordeaux ligt het wijngedebied van de Graves. De bodem is er ideaal om rijke en volle wijnen te maken (rood en wit). De eigenaars van Italiaanse afkomst hebben gekozen om deze Graves te maken volgens de moderne methode. De schilletjes van de druiven gisten enige tijd mee met het sap en de wijn rijpt enkele maanden op eiken vaten waardoor hij meer karakter heeft gekregen. De druiven zijn geplukt van wijnstokken die 40 jaar oud zijn. De pluk gebeurt volledig manueel. Dit chateau produceert slechts 4.000 flessen per millesime ! Vol en rijk in neus en mond. We ruiken en proeven de aanwezigheid van het hout maar het intense fruit vormt een volwaardige tegenpool om tot een mooi evenwicht te komen. Een complexe wijn die tijd nodig heeft in het glas om volledig te ontplooiën. www.chateaupontdebrion.com

Wijn & Gerecht:

Drink deze wijn met een rijke visschotel en een romige saus
Vb. : Zalmforel met een (citroen) mousselinesaus, wat broccoli en witloof. Je kan deze Graves eveneens serveren bij kalfsvlees of kip

Bewaartijd:

3 - 4 jaar