



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



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

M & C, AVALANCHE, BORDEAUX BLANC

M & C, AVALANCHE, BORDEAUX BLANC

Producent : Francis Masselis en Jan Casier

Producent : Francis Masselis en Jan Casier

Werelddeel: Europa

Werelddeel: Europa

Land: Frankrijk

Land: Frankrijk

Appellatie: Bordeaux

Appellatie: Bordeaux

Type wijn: Witte wijn

Type wijn: Witte wijn

Alcoholgehalte: 12%

Alcoholgehalte: 12%

Inhoud: 75cl

Inhoud: 75cl

Druivenras(sen): Sauvignon blanc, semillon

Druivenras(sen): Sauvignon blanc, semillon

Beschrijving:

2 Wijnvrienden uit het Roeselaarse ontmoetten een Franse wijnbouwer en besluiten om samen een rosé-wijn te maken.... Misschien een gek idee maar het resultaat mag er zijn. Samen met de wijnmaker van Château Bragelone in Salignac, rechteroever Bordeaux, realiseerden ze het mooie project : The Wild Rose. Terwijl het domein in reconversie is om over te schakelen naar BIO realiseerden Francis en Jan deze nieuwe witte wijn. Getrouw aan de regionale druiven is deze witte Bordeaux gemaakt van sauvignon blanc en semillon. De wijn kreeg een korte houtpassage wat hem een iets zachtere en brede smaak geeft. De frisheid van de sauvignon is zeker te merken in de neus met aroma's van bloemen en citrus. De semillon houdt de wijn in evenwicht en geeft body.

Beschrijving:

2 Wijnvrienden uit het Roeselaarse ontmoetten een Franse wijnbouwer en besluiten om samen een rosé-wijn te maken.... Misschien een gek idee maar het resultaat mag er zijn. Samen met de wijnmaker van Château Bragelone in Salignac, rechteroever Bordeaux, realiseerden ze het mooie project : The Wild Rose. Terwijl het domein in reconversie is om over te schakelen naar BIO realiseerden Francis en Jan deze nieuwe witte wijn. Getrouw aan de regionale druiven is deze witte Bordeaux gemaakt van sauvignon blanc en semillon. De wijn kreeg een korte houtpassage wat hem een iets zachtere en brede smaak geeft. De frisheid van de sauvignon is zeker te merken in de neus met aroma's van bloemen en citrus. De semillon houdt de wijn in evenwicht en geeft body.

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 7° bij warme visgerechten met saus of een vispastaschotel met fijne kruiden. Eveneens passend bij kaas.

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 7° bij warme visgerechten met saus of een vispastaschotel met fijne kruiden. Eveneens passend bij kaas.

Bewaartijd: 3-4 jaar

Bewaartijd: 3-4 jaar