



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



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

DOMAINE J-L MOUILLARD, SAVAGNIN NON OUILLÉ

DOMAINE J-L MOUILLARD, SAVAGNIN NON OUILLÉ

<u>Producent :</u>	Familie Mouillard
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Côtes du Jura
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	14%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Savagnin

<u>Producent :</u>	Familie Mouillard
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Côtes du Jura
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	14%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Savagnin

Beschrijving:

De Jura is een klein maar uniek wijng gebied in het oosten van Frankrijk. Het zit geprangd tussen Bourgogne en de Zwitserse grens waar het Jura-gebergte zijn hoogste toppen bereikt. Je vindt er tal van regionale producten waarvan de kaas, de poulet de Bresse en de wijn de voornaamste zijn. Een mooi gebied op je vakantie door te brengen !

De familie Mouillard startte hun wijndomein in 1991 en het is de huidige wijnmaker Jean-Luc die met zijn zoon Mathieu het werk van hun ouders hebben overgenomen. Het domein is sindsdien erg uitgebreid en men koos resoluut voor de biologische teelt waarvoor ze in 2020 een officiële erkenning kregen.

Deze wijn is gemaakt van 100% savagnin. Deze druif is een eigenzinnig, maar erg lekker baasje in de wijnwereld. In de Champions League speelt hij onder de naam Vin Jaune die een oxydatieve wijn is. Deze savagnin is eveneens oxydatief opgevoed maar niet zo lang als een Vin Jaune. Hij is "Sous Voile" opgevoed of "Non Ouillé" (niet-beschermd) gedurende 2,5 jaar op houten vaten.. Zijn specifieke aroma's van curry en nootjes typeren hem. Het vergelijken met Sherry is nooit ver weg. De mond is sec met een fijne frisheid en mineralen. Meer info op www.domainemouillard.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 8° bij de oosterse keuken, gevogelte (poulet de Bresse) of bij flink gekruide gerechten. Uiteraard ook passend bij een heerlijke gerijpte Comté-kaas

Bewaartijd:

5-7 jaar

Beschrijving:

De Jura is een klein maar uniek wijng gebied in het oosten van Frankrijk. Het zit geprangd tussen Bourgogne en de Zwitserse grens waar het Jura-gebergte zijn hoogste toppen bereikt. Je vindt er tal van regionale producten waarvan de kaas, de poulet de Bresse en de wijn de voornaamste zijn. Een mooi gebied op je vakantie door te brengen !

De familie Mouillard startte hun wijndomein in 1991 en het is de huidige wijnmaker Jean-Luc die met zijn zoon Mathieu het werk van hun ouders hebben overgenomen. Het domein is sindsdien erg uitgebreid en men koos resoluut voor de biologische teelt waarvoor ze in 2020 een officiële erkenning kregen.

Deze wijn is gemaakt van 100% savagnin. Deze druif is een eigenzinnig, maar erg lekker baasje in de wijnwereld. In de Champions League speelt hij onder de naam Vin Jaune die een oxydatieve wijn is. Deze savagnin is eveneens oxydatief opgevoed maar niet zo lang als een Vin Jaune. Hij is "Sous Voile" opgevoed of "Non Ouillé" (niet-beschermd) gedurende 2,5 jaar op houten vaten.. Zijn specifieke aroma's van curry en nootjes typeren hem. Het vergelijken met Sherry is nooit ver weg. De mond is sec met een fijne frisheid en mineralen. Meer info op www.domainemouillard.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 8° bij de oosterse keuken, gevogelte (poulet de Bresse) of bij flink gekruide gerechten. Uiteraard ook passend bij een heerlijke gerijpte Comté-kaas

Bewaartijd:

5-7 jaar