



CLAIR DE LUNE

wit

LAND VAN HERKOMST : Frankrijk

REGIO : Montlouis-sur-Loire (ten zuiden van Vouvray) – Frankrijk

PRODUCENT : François-Xavier Barc – Complices de Loire

DRUIVENRAS : 100% Chenin Blanc

BIO : nee

AROMA : licht geroosterde amandeltjes, vleugje boter

SMAAK : complex, mineraal, volmondig, mild rijp fruit

VINIFICATIE : in eiken vaten gefermenteerd en verder gerijpt in inox

BEWAAR POTENTIEEL : 2 tot 7 jaar

SERVEER TEMP. : 10° C

WEETJE :

Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 25 jaar op slechts 1 are

Verbouwd op een klei – silex vuursteen bodem

Heel laag rendement van 35 hl / hect.