



COUR-CHEVERNY "LE CLOS"

PRODUIT

Deze karaktervolle witte wijn is gemaakt van de zeldzame Romorantin-druivensoort, die uitsluitend in de appellatie Cour-Cheverny wordt verbouwd. De neus opent met aroma's van steenfruit, subtiele honing, witte bloemen en hazelnoot. In de mond is de body vol, ondersteund door een mooie zuurgraad en een aanhoudende minerale structuur. De afdronk is elegant, licht krijtachtig, met een vleugje nobele evolutie. Dit is een originele, gestructureerde wijn die meerdere jaren bewaard kan worden. Ideaal bij vis in saus, gevogelte met champignons of gerijpte kazen. Een heerlijke ontdekking voor liefhebbers van zeldzame druivenrassen en terroirwijnen.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Vallée de la Loire / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,0%
Potentiel de garde	8 ans
Cépages	Romorantin