



VIN D'ANVERS
WIJ DELEN UW PASSIE VOOR WIJN

V I N D A N V E R S . B E

Technische Fiche

Naam: Moillard Grivot Pouilly-Fuissé

Druivensoorten: 100% Chardonnay

Regio & land: Bourgogne, Frankrijk

Producent: LGCDF

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 12,5%

Serveertemperatuur: 8 °C - 10 °C

Foodpairing:

Lekker bij edele schelpdieren (garnalen, kreeften, kreeft, etc.) maar ook bij gekookte foie gras en wit vlees in roomsaus (kalfsvlees, gevogelte). Sushi past perfect bij zijn mineraliteit. Ideaal op geitenkazen.

Informatie over de producent:

Les Grands Chais de France werd in 1979 opgericht door Joseph Helfrich. De GCDF Group is de bevoorrechte partner van wijnbouwers in de grote wijnproducerende regio's van Frankrijk en een wijnbouwer en rijpingsspecialist aan het hoofd van meer dan 3.000 ha wijngaarden. In slechts één generatie zijn we een belangrijke stakeholder geworden in de Elzas, Jura, Diois, Languedoc, de regio van Bordeaux, Val de Loire, in Bourgogne en Provence. Sinds enkele jaren zijn we ook actief buiten Frankrijk in de zogenaamde nieuwe wereld denk aan bijvoorbeeld Chili, Nieuw-Zeeland & Australië...



Informatie over de wijn:

Gelegen in het zuiden van de Mâconnais, beslaat de wijngaard Pouilly-Fuissé de hellingen en de voet van de rotsen van Solutré en Vergisson en strekt zich uit over 4 dorpen: Solutré-Pouilly, Fuissé, Vergisson en Chaintré. Mechanisch oogsten. Traditionele wijnbereiding. De druiven worden geperst bij aankomst op de wijnmakerij. De alcoholische gisting vindt plaats in roestvrijstalen vaten die worden gecontroleerd op 16°C. De rijping gaat dan verder gedurende 15 maanden in eiken vaten, onder regelmatig roeren om diepte en complexiteit te krijgen. Levendige en minerale aroma's, met bloemige tonen. De mineraliteit overheerst in de mond, met veel frisheid.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN