



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 Rully

Druivensoorten: 100% Chardonnay

Regio & land: Bourgogne, Frankrijk

Producent: LGCDF

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 13%

Serveertemperatuur: 8 °C - 10 °C

Foodpairing:

Hartige hapjes, Gevogelte in romige saus (kalfsvlees, gevogelte, enz.), Kikkerbilletjes, Vis en schaaldieren
Gebakken riviervis, Zeevis in witte saus, Hete schaaldieren, Harde kaas: Comté, Beaufort, Emmentaler

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:

Deze wijn oogt goudgeel van kleur met groene accenten in de rand van het glas. In de neus vinden we vooral houtachtige tonen vergezeld met aroma's van oranjebloesem, citrus en lelietje-van-dalen. Bij het proeven merken we een mooie mineralige tonen met een aangename zuurtegraad en een lange en stevige afdronk.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN