



Chateau Les Donats Moelleux

Algemeen

Chateau Les Donats is een domein van 20 hectare in de Dordogne vallei. Een familiaal domein met Belgische roots die wijnen verbouwt op enkele van de mooiste terroirs die de heuvels rondom Bergerac sieren.

Het wijndomein maakt er een punt van om dankzij een uitgebreide studie van de verschillende terroirs, de ideale combinatie te zoeken tussen de geschikte druivensoort, de teeltwijze, de expositie en de bodemsoort. De duurzame (bijna biologische) wijnbouw voor enerzijds karaktervolle maar anderzijds ook toegankelijke wijnen.

De Moelleux is een blend van Sémillon (90%), Sauvignon Blanc en Sauvignon Gris. De druiven staan op een kalkrijke ondergrond in Bergerac. De wijn rijpt op inox-vaten om de fruitige toets te bewaren.

Soort

Wit zoet

Bodem en ondergrond

Kalk, Krijt

Druif

Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon

Land

Frankrijk

Regio

Bergerac

Jaargang

2022

Rijping

Inox

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Intens goudgeel.

Geur

Florale en fruitige kenmerken met lactische toetsen. Fruit is vooral rijp exotisch met licht kruidige en minerale impressies.

Smaak

Minder lactisch in de mond, vooral veel fruit en florale toetsen. Honing en gedroogd fruit zijn nooit ver weg. Licht zoet in de mond, zonder plakkerige toetsen. Verfrissend elegant.

Gastronomie

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - www.lartduvin.be - koen@lartduvin.be
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



Elegante, zoete wijn die voor de liefhebbers als aperitief kan gedronken worden. Komt ook goed tot zijn recht bij een dessert op basis van fruit, maar ook bij Aziatische of kruidige gerechten. Deze wijn kan ook gecombineerd worden met foie gras.

Lekker bij

Aperitief, Dessert met fruit, Foie gras, Kazen, Oosterse gerechten

Alcoholgehalte

12.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

5 jaar