1. Cava De Pró

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: Cava D.O.
Productieregio: Barcelona/ Penedès
Wijnhuis: Castell D'Or.

Klimaat: Het klimaat verschilt in hoge mate tussen de diverse gemeenten in Catalonië en zelfs nog meer tussen de zeven districten. Het belangrijkste wijnbouwgebied rond Sant Sadurní d'Anoia heeft een gemiddelde jaartemperatuur van 14°C. De temperatuur kan boven de 30°C uitkomen. In het algemeen kan gezegd worden dat de Catalaanse delen een gematigd mediterraan klimaat kennen en dat verder landinwaarts de andere regio's een gemengd mediterraan-continentaal klimaat hebben. max. zomertemperatuur 35°C. min. wintertemperatuur -5°C. gemiddelde hoeveelheid zon 2.550 uur / jaar
Neerslag: 550 mm/ jaar
Bodemtype: Van zand tot klei

Druif : 50% Xarel.lo, 30% Macabeo, 20% Parellada

Volume alcohol: 11,5%
Opvoeding/type: Méthode traditionelle
Onderscheidingen: Zilveren Medaille IWC International Wine Competition
Schenken tussen: 6 à 8°C.
Bewaren/ drinken: tot 2 jaar

Zien: mooie schuimkroon, fijne pareling
Neus: peer, citrus, sappig fruit.
Smaak: evenwichtige zachte smaak, milde mousse
Verfrissende en elegante kwaliteitscava met amandel en toast. Plezierig in de mond, fris en complex. Een fijne mousse en een fruitige afdronk.

Wat eet ik bij deze wijn: aperitief, schaal en schelpdieren, gerookte vissen, vissen in zachte sausen, lichte tapa's

De Pro betekend in het Spaans "Onderscheiden voor zijn goede kwaliteiten"

Ligging: in het hartje van het Cavagebied aan de rand van de Middellandse Zee, beschermd door het Montserrat gebergte. Het milde klimaat, de matige regenval en de goed drainerende kalkrijke bodem zorgt voor een optimale conditie van de druiven.

2. PECATIS TUIS VERDEJO

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: Vino de la Tierra de Castilla y León
Productieregio: La Seca/ Valladolid
Wijnhuis: Cuatro Rayas/ Agricola Castellana Coop.
Klimaat: Continentaal, het klimaat is extreem, met korte strenge winters en lange, droge zomers. Late vorst tot in het voorjaar bedreigt elk jaar de oogst. De druiven moeten vechten voor elke druppel en dat maakt hun sap rijk en geconcentreerd. Max. gemiddelde zomertemperatuur 29,8°C. max. wintertemperatuur 0.4°C. gemiddelde hoeveelheid zon 2.700 uur per jaar.
Neerslag: gemiddeld 400 mm per jaar
Bodemtype: De grond is schraal. Weinig organisch materiaal, kiezelachtig, goede afwatering, goede luchtdoorlatendheid
Hoogte: 500 tot 600 meter.
Druif: Verdejo 100%
Productiemethode: Gobletsnoei. Vooraf een koude maceratie van 12 dagen op 6°C. dan een gisting in stalen tanks met inheemse gisten op een gecontroleerde temperatuur van 15°C. gedurende 21 dagen, gevolgd door een opvoeding van 3 maanden.
Volume alcohol: 12%
Schenken tussen: 6 à 8°C.
Jaar:
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 3 jaar bewaren
Zien: wit tot bleekgeel
Neus: opwekkend met tonen van kruisbessen, ananas, perzik en meloen, een lichte kruidigheid en een hint van amandelen.
Smaak: mooi sappig begin met veel frisse fruittonen, hint van venkel en kruiden, in de afdronk een licht bittertje.

Wat eet ik bij deze wijn:
Aziatische gerechten, visgerechten, bij pasta en als aperitief

De verdejo druif is één van de beste witte druivenrassen in Spanje en produceert zeer aromatische, zachte wijnen met 'body'. Verdejo wordt veel aangeplant in de omgeving van Valladolid, Segovia en Avila. Het is het belangrijkste druivenras van het wijngebied Rueda.

Castilla en Léon, ten noordwesten van Madrid, is een van de meest fascinerende wijngebieden van Spanje. Amper 25 jaar geleden nog zeer onbekend. Tegenwoordig worden hier moderne en zeer gewilde wijnen gemaakt. Van de frisse witte wijn van verdejo uit Rueda tot krachtige rode wijn uit Toro.

Castilla en Léon kent 7 DO's, waarvan Ribera del Duero, Rueda, Toro en Bierzo de belangrijkste zijn Dit is een lekkere 100%Verdejo met een uitmuntende prijs/kwaliteit verhouding.

3. CHARDONNAY ROUQUETS

Herkomst/ land: Frankrijk (Dep. Gard)
Appellatie: I.G.P. Pays D'Oc
Productieregio: Assas/ Lunel-Viel (Noord Montpellier)
Wijnhuis: SAS. Le Cellier du Pic
Klimaat: Middellandse Zeeklimaat. De zomers zijn warm en droog, de seizoenen lente en herfst zijn zacht, ook al komt er zelfs in april weleens ochtendvorst voor. De winters zijn zacht, zonnig en de temperatuur komt bijna nooit ver onder 0°C. Er wordt heel weinig regen gemeten (bij bepaalde gemeentes geldt zelfs de laagste regenmeting van heel Frankrijk) en de Tramontane, de wind die hier volop waait, houdt de wijngaarden droog en voorkomt verspreiding van ziektes. Het ideale klimaat voor wijnbouw. Gemiddelde temperatuur: 14,1°C Gemiddeld aantal zonuren: 2686
Druif : Chardonnay 100%
Bodemtype: Zeer verschillend De bodem is gevarieerd: in de kuststreken veel kalk, in de heuvels veel leisteen.
Rendement: 60 hl/ha
Oogst: in de nacht geoogst.
Productie: gisting op 18°C. gedurende 15 dagen.
Volume alcohol: 13%
Restsuiker: iets restsuiker
Stop: kurk
Verpakking: doos 6 flessen
Schenken tussen: 12 à 14°C.
Jaar: 2016
Bewaren/ drinken: 2 tot 5 jaar/ nu drinken
Gastronomie: schelpdieren in warme bereidingen, Paella, visgerechten
Zien: goudgeel
Neus: gedroogde bloemen, verse vruchten, peren, perziken.
Smaak: licht zurig, citroenig, dorstlessend,

De Languedoc biedt een interculturele en gastronomische ontdekkingstocht langs eeuwen geschiedenis... Van noord naar zuid, van Nîmes la Romaine, valt zowel onder de Camargue als de Cevennen, naar Montpellier waar u een prachtig historisch erfgoed wacht in een bijzonder aangenaam leefklimaat.

Een derde van alle Franse wijnen komt uit Languedoc-Roussillon. Het gebied begint ten westen van de stad Nîmes en loopt door tot Perpignan aan de voet van de Pyreneeën. De wijngaarden liggen langs de kust van de Middellandse Zee, soms zelfs direct aan zee. De afstand tot die kust is vaak minder dan 50 kilometer. De enorm uitgestrekte wijngaarden op de vlakte tussen de zee en de hellingen brengen IGP-wijnen voort. De meeste kwaliteitswijngaarden liggen tegen de hellingen: de coteaux. Dat zijn uitlopers van het gebergte de Cevennen (Frans: Cévennes)

4. Domaine Peirière Réserve Grenache Rosé

Herkomst/ land: Frankrijk
Appellatie/ herkomstbenaming: IGP Pays d'Oc
Productieregio: Azille/ Minervois tussen Norbonne en Carcassonne
Wijnhuis: Domaine Peirière/ Paul Sapin
Klimaat: mediterraan zeeklimaat. De zomers zijn warm en droog, de seizoenen lente en herfst zijn zacht, ook al komt er zelfs in april weleens ochtendvorst voor. De winters zijn zacht, zonnig en de temperatuur komt bijna nooit ver onder 0°C. Er wordt heel weinig regen gemeten (bij bepaalde gemeentes geldt zelfs de laagste regenmeting van heel Frankrijk) en de Tramontane, de wind die hier volop waait, houdt de wijngaarden droog en voorkomt verspreiding van ziektes.

Bodem: zand, mergel, kalk, schist (een soort leisteen), kleigrond

Druif: 100% Grenache

Volume alcohol: 12,5%
Schenken tussen: 8 en 10 °C.
Jaar: 2018
Bewaren/ drinken: Nu drinken kan 2jaar bewaren
Gastronomie: als aperitief, zalmrillettes, pan bagnat, slaatjes, fruits de mer, pasta met tonijn, wrap met kip en frisse groenten, kipgerechten,
Zien: elegante bleekroze met violette tinten
Neus: expressief, veel rood fruit, frambozen, kruiden,
Smaak:rond, fruitig, fris,

Indication Géographique Protégée

De IGP-classificatie is soepeler dan de AOP- en heeft voor de wijnmaker verschillende voordelen:

- De wijnmaker mag zelf kiezen welke druivenrassen hij gebruikt. Hij mag dus ook assemblages van populaire druivenrassen maken, zelfs in een beschermd herkomstgebied.
- De wijnmaker mag het druivenras op het etiket vermelden.

De basisbenaming voor IGP-wijn uit Languedoc-Roussillon is IGP d'Oc. De oude naam voor deze wijnen was Vin de Pays d'Oc. Het is een overkoepelende appellation voor een heel groot gebied dat vier Franse departementen omvat. Van west naar oost zijn dat: Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault en Gard.

5. Merlot Rafale

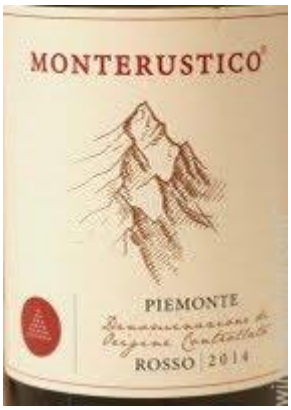
Herkomst/ land: Frankrijk
Appellatie: Pays d'Oc Indication Géografique Protégée
Productieregio: Roussillon/ Perpignan
Wijnbouwer: Les Vignerons Catalans en Roussillion
Klimaat: Het klimaatritme van de Roussillon kent hoofdzakelijk twee seizoenen: het droge seizoen tijdens de warme zomer, het regenseizoen tijdens de herfst en het begin van de lente. In dit mediterrane klimaat valt gemiddeld zo'n 19 millimeter neerslag in juli, terwijl in oktober de pluviometers gemiddeld 85 millimeter aanwijzen. Het merendeel van de wijngaard krijgt dus jaarlijks zo'n 5 tot 600 millimeter neerslag over zich, over een periode van minder dan 100 dagen! Die neerslag komt vooral in oktober en november. In deze periode valt de neerslag vooral tijdens zware onweders. Deze herfstregens bezorgen de bodem een groot deel van zijn waterreserves. De wijnstok zal er de hele zomer lang uit putten. Diverse winden blazen over de regio en versnellen de verdamping van het water uit de bodem én beschermen in éénzelfde beweging de aanplanting en de vruchten tegen fytosanitaire ziektes.
Druif: 100% merlot
Volume alcohol: 13,5%
Schenken tussen: 15 à 16°C.
Jaar:
Gastronomie: De wijn is de ideale begeleider bij geroosterd vlees, een lichte kaas, koude vleesschotels en gevogelte.
Bewaren/ drinken: nu drinken, kan 2 tot 5 jaar bewaren
Stop: draaistop
Verpakt 1 doos = 6 flessen
Zien: Mooie, volle rode kleur.
Neus: In eerste aanzet springt rijp rood fruit uit het glas, gevolgd door een subtiele kruidigheid.
Mond: In de mond is de wijn zacht en aangenaam met ronde tannines en veel rood fruit, aangevuld door dezelfde kruidigheid als in de neus (ceder en vanille). Deze wijn heeft een uitstekend evenwicht tussen fruit en afdronk.
Vinificatie: de gisting vond plaats met een koudebehandeling met constante controle van de temperatuur bij de alcoholische gisting. De wijn rust eerst gedurende 6 maanden in cuves voor de mise en bouteille plaatsvindt.

De wijngaarden bevinden zich op krijt en kalkgronden en zijn zorgvuldig geselecteerd om de beste klimatologische omstandigheden te bekomen. De wijngaarden bevinden zich langs de kust waar een aangenaam mediterraan klimaat heerst met koele nachten.

Deze streek in het zuiden van Frankrijk waar de "Merlot Rafale" vandaan komt wordt ook wel het land van de wind genoemd. Afkomstig uit de richting van Middellandse zee, de Pyreneën, de Cevennen of de Rhône: vochtig en verkoelend of juist warm en droog. De druiven rijpen hier uitstekend.

6. MONTERUSTICO

Herkomst/ land: Italië
Appellatie: D.O.C. Piëmonte
Productieregio: Barolo
Wijnhuis: Vajra G.D.
Klimaat: mediterraan, maar meer continentaal dan in de rest van Italië. Dit betekent koelere zomers en winters. Met name in de heuvels rondom Turijn is de temperatuur zomers een stuk lager. In de wintermaanden kan er rondom Turijn met regelmaat veel mist hangen.
Bodem: veel kalk
Hoogte: 400 meter
Druif : 40%Barbera, 40%Dolcetto en 20%Nebbiolo
Volume alcohol: 13%
Schenken tussen: 15 à 17°C.
Jaar: 2014
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 4 jaar bewaren
Gastronomie: bij vleesgerechten, terrines en koude vleesschotels



G.D. Vajra is één van Piemontes beste wijngeheimen en wordt toch steeds tot wijngrootheden uit Barolo gerekend. Het verhaal van G.D. Vajra begon toen Aldo Vajra wijn begon te verbouwen in de familie wijngaard op de hoogste toppen van de heuvels rond Barolo in het dorpje Vergne (400 meter). Ondertussen groeide het wijngaardenareaal uit tot 40 ha. Door de hoogte waarop de wijngaarden zich bevinden rijpen de druiven mooi laat op het seizoen uit wat de wijnen een opvallende elegantie en een verfijnd boeket geeft. Aldo Vajra is een avonturier die respect voor de old-school manier van wijnbouw combineert met een voorliefde voor experimenteren met tal van druivenrassen in Piemonte (b.v. Riesling). We love G.D. Vajra!

Piemonte, wat feitelijk 'aan de voet van de bergen' betekent, ligt in het noordwesten van Italië en grenst aan de Zwitserse en Franse Alpen. Het is een streek met een rijke historie, dan weer eens in Franse handen, dan weer eens Italiaans. De keuken van Piemonte heeft eveneens een rijke traditie, net als de wijnbouw. Piemonte is misschien wel de meest interessante wijnstreek van Italië, samen met Toscane. Anders dan in Toscane speelt niet één druivenras de eerste viool: Piemonte heeft meer noten op zijn zang, met Nebbiolo, Barbera en Dolcetto als belangrijkste druivenrassen voor rode wijn, en Moscato, Arneis en in toenemende mate Cortese en Favorita voor witte.

Als je de Italiaanse wijnwetgeving als maatgevend beschouwt is Piemonte het belangrijkste wijnbouwgebied van Italië. Er is geen enkel ander gebied met zoveel wijnen uit de twee hoogste herkomstcategorieën: 9 DOCG wijnen en 49 DOC wijnen.

Het is een overwegend rood gebied, met als top Barolo en Barbaresco, en vlak daaronder de Barbera (uit Asti of uit Alba).

7. Château d'Assas Grés de Montpellier Reserve

Herkomst / land: Frankrijk (Dep. Gard)
Appellatie: Grés de Montpellier A.O.P. Languedoc
Productieregio: Assas/ Lunel-Viel (Noord
Wijnhuis: SAS. Le Cellier du Pic
Klimaat: Middellandse Zeeklimaat. De zomers zijn warm en droog, de seizoenen lente en herfst zijn zacht, ook al komt er zelfs in april weleens ochtendvorst voor. De winters zijn zacht, zonnig en de temperatuur komt bijna nooit ver onder 0°C. Er wordt heel weinig regen gemeten (bij bepaalde gemeentes geldt zelfs de laagste regenmeting van heel Frankrijk) en de Tramontane, de wind die hier volop waait, houdt de wijngaarden droog en voorkomt verspreiding van ziektes. Het ideale klimaat voor wijnbouw. Gemiddelde temperatuur: 14,1°C Gemiddeld aantal zonuren: 2686
Druif : 50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre
Bodemtype: Hier: kiezelstenen, rolkeien, kalk-kleigrond. Algemeen zeer verschillend De bodem is gevarieerd: in de kuststreken veel kalk, in de heuvels veel leisteen.
Rendement: 40 hl/ha
Oogst: in de nacht geoogst.
Productie: maceratie gedurende 15 tot 25 dagen, elk soort apart gevinifieerd. Gisting op 25 à 28°C. gedurende 15 dagen.
Opvoeding: Veroudering 12 maanden op Franse eikenvaten.
Volume alcohol: 14%
Restsuiker: iets restsuiker
Stop: kurk
Verpakking: doos 6 flessen
Schenken tussen: 16 à 18°C.
Jaar: 2014
Bewaren/ drinken: 5 tot 7 jaar/ nu drinken
Gastronomie: bij wild, stoverij van ree, gebraden vlees, eendenrug, Mont d'Or warm, krachtige kazen Deze wijn kan je best karaferen, zo geniet je van al zijn aroma's
Zien: granaatrood
Neus: aroma's van rode vruchten, cassis, kruidig, en vanille van de vatopvoeding
Smaak: kruidig, peper, chocolade, doortimmerd dankzij de tannines maar mooi in balans

De Languedoc biedt een interculturele en gastronomische ontdekkingstocht langs eeuwen geschiedenis... Van noord naar zuid, van Nîmes la Romaine, valt zowel onder de Camargue als de Cevennen, naar Montpellier waar u een prachtig historisch erfgoed wacht in een bijzonder aangenaam leefklimaat.

Een derde van alle Franse wijnen komt uit Languedoc-Roussillon. Het gebied begint ten westen van de stad Nîmes en loopt door tot Perpignan aan de voet van de Pyreneeën. De wijngaarden liggen langs de kust van de Middellandse Zee, soms zelfs direct aan zee. De afstand tot die kust is vaak minder dan 50 kilometer. De enorm uitgestrekte wijngaarden op de vlakte tussen de zee en de hellingen brengen IGP-wijnen voort. De meeste kwaliteitswijngaarden liggen tegen de hellingen: de coteaux. Dat zijn uitlopers van het gebergte de Cevennen (Frans: Cévennes)

8. PINOT NOIR BELENA 2011

Herkomst/ land: Frankrijk
Appellatie: Appellation Bourgogne Contrôlée
Productieregio: Chânes/ Beaune
Wijnhuis: Aujoux
Klimaat: Continentaal landklimaat. Dat is: tamelijk droge zomers, een milde herfst en vaak strenge winters. In het voorjaar vormen vorst en hagelbuien een groot gevaar voor de wijnstokken. Naar het zuiden toe wordt het klimaat wat milder; daar kan men de invloeden van de Middellandse zee merken. Gemiddelde temperatuur: 10,4°. Gemiddeld aantal zonuren: 1750

Druif : Pinot noir

Bodem: kalkhoudende bodem en een bijzonder hydrologisch systeem. Kalksteen, mergel
Productie: 35 tot 60 hl/ha
Volume alcohol: 12,5%
Schenken tussen: 14 à 16°C.
Bewaren/ drinken: nu drinken
Gastronomie: gebraden vlees, wild
Zien: robijnrood met purperen tinten
Neus: krachtig en aangenaam boeket, rode bessen, kers
Smaak: typisch pinot noir

Bourgogne Pinot Noir Belena is een rode wijn met een robijnrode kleur. Het is een krachtige wijn, rond en evenwichtig met een aangenaam boeket. Deze Bourgogne Pinot Noir kan je gemakkelijk 5 jaar bewaren. Deze wijn kan je het beste drinken in een groot glas zodat het boeket tot uiting kan komen. Bourgogne kent een lange geschiedenis, waaruit een traditie van excellentie is voortgekomen. Het invloedrijke Huis Bourbon dat tot aan de Noordzee heerste, heeft de steden en de wijngebieden vormgegeven. Hierbij werd in de Middeleeuwen hulp geboden door de cisterciënzermonniken. Alle wijngaarden in Bourgogne zijn gevestigd langs berghellingen met een goede blootstelling aan de zon. In de loop van de eeuwen hebben de monniken, en daarna de wijnboeren, geduldig de beste percelen uitgezocht en vastgesteld aan de hand van hun ligging, bodem, ondergrond en de druivensoort die er het best groeit. De percelen zijn zo belangrijk in Bourgogne dat ze hier *Climat* genoemd worden (dit geldt voor de benamingen Premier Cru en Grand Cru) of *Lieu-dit* (voor de benamingen Villages en Régionales).

9. De Muller Legitime Crianza

Herkomst / land: Spanje
Appellatie: D.O.Ca. Priorato
Productieregio: El Molar/ Priorato
Wijnhuis: De Muller
Klimaat: Hoewel Priorato een klein wijnbouwgebied is, omvat het meerdere verschillende microklimaten. Over het algemeen is het klimaat extremer dan in de meeste continentale gebieden, hoewel er een groot contrast is tussen de hooglanden en de dalen. Er zijn dan ook koude noordenwinden, maar deze worden tegengehouden door het Montsantmassief en de warme Mistral die vanuit het oosten blaast.
De zomers zijn lang, droog en heet, hoewel de temperatuur in de winter ook tot het vriespunt kan dalen. Soms komen vorst en hagel voor, evenals uitzonderlijke zomerhitte. De gemiddelde jaarlijkse temperatuur is 15°C en de gemiddelde hoeveelheid regen is 550-600 mm per jaar
Druif: garnatcha negra, merlot, syrah
Bodem: El Priorat, in zuidelijk Tarragona, een gebied dat gekenmerkt wordt door zijn zwarte leistenen bodem. De hoogste top van de bergen, die van elkaar gescheiden worden door de rivierdalen van de Siurana en Montsant, meet 1.124 meter. De wijngaarden liggen verspreid over elf dorpjes in het dal en liggen geterrasseerd tegen de bergen aan of zijn aangeplant op steile hellingen, die in hoogte variëren van 100 tot 700 meter.
Het gebied is vulkanisch van oorsprong, wat ervoor zorgt dat de bodem zijn unieke kenmerken krijgt. De basis, 'llicorella' geheten, bestaat uit roodachtig en zwart leisteen met kleine deeltjes mica – een soort kwartsiet – die de warmte weerkaatsen en in zich opslaan. De toplaag, die bestaat uit gebroken leisteen en mica, is 50 cm dik, waardoor de wortels van de wijnstok diep de grond in moeten op zoek naar regenwater, voedingsstoffen en mineralen.
Volume alcohol: 14,5%
Totale zuren: 5,95 gr/L
Restsuiker 1,4 gr/L
Opvoeding/type: 12 maanden, crianza op Franse en Amerikaanse eik
Schenken tussen: 16 en 18°C.
Jaar: 2013
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 10 jaar bewaren
Gastronomie: bij gebraden vlees en rijpe kazen

Zien: kersenrood, mooie tranen
Neus: diepe en complexe aroma's van rijke vanille en geroosterde aroma's van Frans eiken.
Smaak:goed in balans, warm, lange afdronk, heerlijke wijn.

10. Vin Jaune Arbois 1983

Herkomst: Frankrijk, Jura
Appellatie: Arbois AOC.
Productieregio: Arbois
Producent: Henri Maire au Château Montfort

Klimaat De wijngaarden liggen op een hoogte van 250 m tot 450 meter boven de zeespiegel, op de vlakte voor en flanken ten westen van de bergen van de Jura. Mergel is de belangrijkste bodemsoort. In het noorden is het overwegend kleigrond en in het zuiden overheerst de kalkhoudende bodem.

Bodem: Het Jura gebergte bestaat uit afzettingen van blauwe, grijze of rode mergels en wit kalksteen (dolomiet). (mergel is een gesteente dat voor 50 tot 75% uit kalk bestaat en de rest uit klei).

Druif: Savagnin 100%

Opvoeding/ type: « sous voile » onder sluier, deze wijn krijgt een vatopvoeding op Franse eikenvaten van 225 liter met een gemiddelde duur van 10 jaar. De vaten liggen op 4 verschillende verdiepingen, zowel in de kelder als op de zolder, de verandering van temperatuur, verschillend van de andere wijnen, spelen een zeer belangrijke rol bij het verouderen. Bij de botteling worden deze wijnen gemengd en het is deze mix die de “Vin Jaune” zijn plaats geeft tussen de grote wijnen.

Volume alcohol: 13%
Jaar: 1983
Bewaren/ drinken: 50 tot 200 jaar, maar bij de botteling is hij drinkklaar
Schenken tussen: 14 à 16°C.

Zien: het eikenhout geeft door de lange houtopvoeding, 6 tot 10 jaar, een speciale vrij donkere kleur aan deze witte wijn

Neus: De wijn is zeer aromarijk en heeft dan ook een sterke neus. Het aroma varieert van appel met curry tot saffraan en noten.

Smaak: De smaak is levendig en krachtig en bevestigt de geuren. Een zeer lange en persistente afdronk

Wat eet ik bij deze wijn:
Oesters, kreeft en gerechten met witte truffel, Comtékaas, noten, toast met champignons, escargots, gevogelte, witte vleessoorten, bereidingen met savooi en perfect als een scheutje in de roomsaus.

TIP: serveer deze Vin Jaune op een warme zomerdag eens « On the Rocks ».

« Le vin jaune » is een mysterie dat zijn faam dankt aan de specifieke smaken van noten en zijn extreem lange en persistente afdronk, de meest lange ter wereld. Het terroir waar de Savagin groeit zijn van groot belang voor dit type van wijn. In de appellatie Arbois heeft de vin jaune een rijke en krachtige smaak van verse noten.

De vin jaune heeft ook een eigen flesje “ le clavelin” dat en inhoud heeft van 62 cl. gelijk aan de hoeveelheid wijn die overblijft van 1 liter na 6 jaar opvoeding op vat.

Op de wijn vormt zich na verloop van tijd een dikke schimmellaag, net als bij Sherry.
Deze schimmel wordt bij bijna alle wijnsoorten als een ziekte beschouwd, met als bekendste uitzonderingen deze twee wijnsoorten (Sherry en de Vin Jaune). Het laagje gisten dat zich op de wijn ontwikkeld beschermd deze tegen andere kwalijke schimmels en biedt een natuurlijke bescherming tegen een te sterke oxidatie door de zuursof in de lucht. De versterkte oxydatie vindt hier dus, dankzij "la fleur" gecontroleerd plaats; met als gevolg een duidelijk notenaroma en een grote gelijkenis met Sherry.

De rijpende wijn wordt ook niet "versterkt" door toevoeging van wijnalcohol zodat de "Vin Jaune" een zuivere en pure wijn is zonder bijkomende toevoegingen. De alcoholsterkte van een Vin Jaune is normaal ± 13 %.