

Château GRAMBOY Moelleux

Land:	Frankrijk
Regio:	Sud-Ouest
Appellatie:	Côtes de Bergerac
Jaar:	2022
Kleur:	Wit
Inhoud:	75 cl
Druiven:	80 % Semillon - 20 % Muscadelle
Alcoholvolume:	12 %
Temperatuur:	12-14°C
Aan te raden bij:	foie gras, patisserie, meloen, bij het dessert (pâtisseries)
Omschrijving:	Fijne, intens gele, zoete, witte kwaliteitswijn uit Bergerac, die gevinifieerd werd aan een lage temperatuur van ongeveer 18°C om zo de beste aroma's te kunnen extraheren. Hierop volgde een rijping van 8 maanden in de betonnen tanks. Veel rondheid in de mond, maar zonder overdreven stroperigheid. De druiven die voor deze wijn gebruikt worden, worden later geoogst dan de anderen. Château Gramboy heeft een oppervlakte aan wijngaarden van circa 22 hectares en strekt zich uit over de gemeenten Bergerac en Monbazillac. Het eigendom berust bij de familie Lajonie, één van de oudste en meest respectabele wijnbouwersfamilies uit de streek. Elke oogst gebeurt manueel, met een strenge selectie vooraleer de persing plaatsvindt. De gemiddelde leeftijd van de wijnranken bedraagt 45 jaar.

