Clos Floridène Graves wit

Bordeaux - Frankrijk

Wetenschapper én wijnmaker Denis Dubourdieu van de Bordeauxse wijnuniversiteit plantte in 1982 de wijngaarden van Clos Floridène aan. De droge witte wijn van het domein staat inmiddels al decennia aan de top van deze streek. De assemblage van sémillon (51%), sauvignon (47%) en een beetje muscadelle gist in eikenhouten vaten, die voor een kwart nieuw zijn aangeschaft. Vervolgens krijgt de wijn nog acht maanden de tijd om verder te rijpen. Wanneer het klassement van witte en rode wijnen uit de Graves uit 1953 ooit herzien wordt, dan zal deze wijn zeker tot de cru classés gaan behoren.



Proefnotitie

Heldergeel van tint en met de verfijnde geuren van toast, licht eikenhout, geel fruit en citrus. De smaak zet vol, rond en sappig in en zet aromatisch en evenwichtig door. Complexe droge witte wijn met verfijning.

Drinken bij

Uitstekend bij gepocheerde vis of kalfsvlees met roomsaus.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf twee à drie jaar na de oogst, gemakkelijk zes jaar houdbaar.

Druivenrassen

56% Sémillon, 44% Sauvignon Blanc

Persoonlijke proefnotitie

Wijnkoperij PLATENBURG anno 1894

Wijnkoperij Platenburg
Goudsesingel 332A
3011 KK Rotterdam
010-4127005
www.wijnkoperijplatenburg.nl