

Naam van de wijn: Sauvignon blanc

Producent: Domaine Félines Jourdan

Herkomstbenaming: VDP des Coteaux de Bessilles /IGP D'Oc, Frankrijk

Druivenras(sen): Sauvignon.

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Domaine Félines Jourdan is sinds 1983 eigendom van de familie Jourdan, al generaties lang wijnboeren in de Languedoc. Deze familie, nu geleid door Madame Claude Jourdan, is zeer gehecht aan de kwaliteit en oorspronkelijkheid van de geproduceerde wijnen. Fruit, elegantie en zuiverheid karakteriseren de wijnen van het domein. Drie verschillende terroirs geven de wijnen extra complexiteit en oorspronkelijkheid. Het Domaine zelf domineert het Bassin de Thau, onder de rook van Sète, de bekende wijnstad. De bodem voor deze wijn bestaat uit klei en kalk en het warme mediterrane klimaat wordt gematigd door de nabijheid van de zee, het bassin en de verkoelende zeebreezen. Madame Claude Jourdan is trots op haar familietraditie en kennis, maar schuwt de moderne technologie zeker niet, als het maar ten goede komt aan de kwaliteit van de wijn zonder het oorspronkelijke terroir karakter aan te tasten. In de kelders vindt u daarom onder andere temperatuur gereguleerde RVS tanks, pneumatische persen, airconditioning voor een betere opslag en een moderne bottellijn. De wijngaarden voor deze wijn liggen op een bodem van zand en kiezels. Opbrengst: gemiddeld 65 hl/ha.



Vinificatie (wijnbereiding): De perfect rijpe druiven worden mechanisch geoogst om het frisse fruit optimaal te kunnen behouden. Na het ontstelen worden de druiven pneumatisch geperst. Na 48 uur worden de sappen overgeheveld en gelucht, waarna de langzame gisting gedurende 6 weken bij 17-18°C plaats vindt in RVS tanks. Na de gisting rust de jonge wijn nog 3 maanden op zijn fijne bezinsel om meer complexiteit op te bouwen en wat meer resistentie voor zuurstof te ontwikkelen alvorens te worden geklaard, gefilterd en gebotteld.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Heldere licht groengele kleur. Elegante en fris aromatische neus, met kenmerkende aroma's van witte bloemen, citrusvruchten en heide. Op de tong ook de sappige, frisse citrustonen met een verrassend tropisch lychee tintje. Aangenaam mondvollend met pit. Serveren: 8 a 10°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit drinken, 1-2 jaar na de oogst.

Culinair advies: Verrukkelijke aperitiefwijn en uitstekende begeleider van vis en zeevruchten zoals coquilles St. Jacques, kabeljauw en tong maar ook asperges en verse (geiten)kazen.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen : "als een pittig klein broertje van de ware Pouilly Fumé" – wijnschrijver Nicolaas Klei in het AD.

Smaaktype: fris, licht, elegant, evenwichtig, aromatisch.