

Naam van de wijn: La Croix de la Résidence Sauvignon Blanc

Producent: La Croix de la Résidence, négociant-éleveur Badet Clément & Cie

Herkomstbenaming: Vin de France

Druivenras(sen): Sauvignon Blanc 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: de familie Delaunay is al meer dan honderd jaar een begrip in Bourgogne, als producenten en 'négociant-éleveurs' (lett.: handelaars die de wijnen zelf opvoeden). Catherine en Laurent Delaunay vertegenwoordigen de 4e generatie van deze familie. Als afgestudeerde oenoloog richtten ze in 1995 met de steun van hun familie een eigen handelsbedrijf, Badet Clément & Cie (naar de naam van een door hun grootvader in 1932 overgenomen klein wijnhuis). Hun oorspronkelijke doel was het overbrengen van hun kennis in de Zuid-Franse regio Languedoc en daar de familietraditie voort te zetten van het uitzoeken en opvoeden van speciale cuvées met een duidelijk streekgebonden karakter. Bijna 15 jaar later is het 'bedrijfje' flink uit haar jasje gegroeid, en de doelstelling is met de tijd meegegaan. Badet Clément & Cie zijn nu 'créateurs de vins de marque' (merkwijn ontwerpers), gespecialiseerd in het creëren van Franse, kwalitatief hoogwaardige merkwijnen voor de internationale markten.



Vinificatie (wijnbereiding): De speciaal voor deze wijn geselecteerde sauvignon blanc druiven komen uit diverse wijngaarden van de Pays d'Oc en net daarbuiten. Ze zijn vroeg in de ochtend geoogst en direct geperst. Na een koude inweking om de most te stabiliseren en op natuurlijke wijze te laten bezinken, vindt de gisting plaats. Om de knisperende frisse fruiteigenschappen te behouden, vergist de wijn in RVS vrij koel tussen de 15 en 17°C en blijft de wijn vervolgens nog een korte periode in contact met het fijne bezinksel om extra complexiteit en zuurstofresistentie op te bouwen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Heldere groengele kleur. Frisse, levendige aromatische neus, met citrus, kruisbessen en tonen van verse appelschil. Heerlijke sappige mondzuiverende smaak waarin de geurkenmerken terugkomen en de frisse zuurtjes voor een aangenaam lange smaak zorgen. Serveren: 8-10°C (in de zomer kan het wat koeler). Bewaren: bedoeld voor directe consumptie, binnen 1-2 jaar na de oogst.

Culinair advies: Prima wijn als aperitief, op het terras, het strand, bij recepties, feestjes, gourmetten, of barbecueën met vis en andere lekkernijen uit zee, maar ook bij landelijke buffetten, picknick en lunch, met gemengde salades en/of lichte vleeswaren.

Smaaktype: aromatisch, fris, licht, fruitig en elegant.

Glasadvies: Riedel Sauvignon Blanc