

Naam van de wijn: Les Yeuses Vermentino

Producent: Domaine Les Yeuses, Les Vins Krossa

Herkomstbenaming: Vin de Pays d'OC, Languedoc, Frankrijk

Druivenras(sen): vermentino

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Les Vins Krossa werd in 1995 door Alexander Krossa opgericht. Hij was daarvoor 5 jaar lang 'éleveur en vins' (lett.: wijn opvoeder) en exportdirecteur in het familiedomein van 70 ha. Het nieuwe bedrijf 'Les Vins Krossa' exporteert een selectie van de allerbeste wijnen uit de Languedoc-Roussillon. Domaine Les Yeuses, van de broeders Jean-Paul en Michel Dardé, is een rijzende ster in de Languedoc-Roussillon. De 70 ha wijngaarden liggen op heuvels van kalk en klei in de buurt van Thau, aan de Mediterrane kust.



Vinificatie (wijnbereiding): de trossen worden volledig ontsteeld, waarna de druiven langzaam pneumatisch geperst worden. Na een koude behandeling om de most op een natuurlijke wijze te klaren, vindt de gisting plaats bij 18°C. De jonge wijn wordt na de gisting nog 4-6 maanden opgevoed op de eigen 'lies' (fijn bezinksel) met regelmatige 'remuages' (los- en doorroeren van het bezinksel).

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: verfrissende, levendige, aromatische (citrus en noten), mondvullende en evenwichtige witte wijn met een hint van ziltige mineraliteit en een hoog 'yammie yammie' gehalte. Serveren: 10-12°C. Bewaren: binnen 1-2 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: *great value for money* als aperitief- of terraswijn! Ideaal voor alle informele eet- en drinkgelegenheden, van barbecue tot strandfeest en van picknick tot landelijke lunch. Aan tafel een aanrader bij lichte gerechten waarbij zee en land lekkernijen worden gecombineerd: vitello tonnato, salades, gebakken varkensvlees en schelpdieren, zeevis of schaaldieren met spek, rauwe ham of bacon gebakken of gegrild... Zeer op zijn gemak bij allerlei vis of zeevruchten 'a la plancha', bij pasta of risotto 'al pesto' of met groene kruiden, bij de meeste (vegetarische) groene groente schotels, en zelfs bij een pizza *marinara* (dé echte pizza, met veel verse knoflook, tomaten, olijfolie en oregano), *vegetariana* (met artisjok, courgette, aubergine etc.), *alle vongole veraci* (met verse *vongole* schelpen), *frutti di mare* (met verse zeevruchten) ...

Smaaktype: fris, licht en elegant, aromatisch.