

Naam van de wijn: Domaine la Hitaire - Jardin d'Hiver

Producent: Domaine la Hitaire

Regio: Côtes de Gascogne, Sud-Ouest, Frankrijk

Druivenras(sen): Gros manseng 60%, petit manseng 40%

Smaaktype: Half zoet, halfvol, puur, expressief en met houtrijping

Bewaarcapaciteit: Tot 5 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 12°C

Culinair advies: Foie gras, wildpaté, fruitsalades, tarte tatin, niet te sterke blauwschimmel kazen als b.v. stilton en roquefort en subtiele licht zoete Aziatische gerechten

Glasadvies: Riedel Veritas Viognier/Chardonnay, Vinum Sauvignon Blanc, Riedel Sommeliers Sauternes



Wijnbedrijf: In het zuidwesten van Frankrijk bij het middeleeuwse stadje Eauze, dat het centrum van de Armagnac streek is, bevindt zich het Domaine la Hitaire. Dit 110 hectare grote wijngoed werd in 1999 gekocht door Armin en Rémy Grassa, telgen van de Grassa familie. Met duurzaamheid hoog in het vaandel en met dezelfde bevoegenheid en vooruitstrevendheid als hun vader Yves Grassa maken de broers op Domaine la Hitaire witte Côtes de Gascogne wijnen van lokale en internationale druivenrassen. Wijnen die modern en uiterst smakelijk zijn en een buitengewoon goede prijs-kwaliteitverhouding hebben.

Regio: De Franse wijnstreek Sud-Ouest beslaat het gebied dat vanaf het achterland van de Bordeauxstreek zich oostelijk uitstrekt tot de stad Toulouse en zuidelijk tot de Pyreneeën. In deze grote driehoek bevinden zich de regio's Bergerac, Garonne, Gascogne en Baskenland. De IGP Côtes de Gascogne die bevindt zich in het departement Gers dat op zich weer deel uitmaakt van de regio Gascogne. De Côtes de Gascogne valt vrijwel geheel samen met het gebied waar de Armagnac geproduceerd wordt met grotendeels dezelfde druivenrassen: colombard en ugni blanc. Met moderne technieken en methodes wordt van deze soorten buitengewoon smakelijke witte wijn voor alledag geproduceerd die veelal een onverslaanbare prijs kwaliteitsverhouding heeft.

Wijngaard & Vinificatie: Na de mechanische oogst waarbij de trossen direct ontsteeld worden, worden de druiven apart in luchtdichte tanks naar de vinificatieruimte vervoerd om iedere vorm van oxidatie te vermijden. Daar geeft men de druiven een twaalf uur durende koude schilweking. Na het pneumatisch persen wordt het sap overgepompt naar roestvrijstalen tanks voor de temperatuur gecontroleerde (16°C) alcoholische gisting. Vervolgens wordt de jonge wijn overgestoken op deels nieuwe eikenhouten barriques om hierin de malolactische gisting te ondergaan en te rijpen. Na ongeveer 10 maanden wordt de wijn geassembleerd, geklaard, zeer licht gefilterd en gebotteld.

Smaakimpressie: Heldere diep strogele kleur. In de neus aroma's van citroenschil, abrikozen, gekonfijt fruit, verse toast en vanille. In het smaakpalet tonen van limoen, rijp tropisch fruit, honing, geroosterde amandelen en subtiel wat specerijen, die gepaard gaan met een rijke afdronk met nerveuze zuren.