

Domaine Bourillon Doréans

Premium Vouvray Brut Bubble

ROBU²ST
W I J N I M P O R T

Producent: Domaine Bourillon Doréans

Druivenras(sen): Chenin Blanc 100%

Streek & Land: Vouvray, Loire, Frankrijk

Karakter: Een rijke neus met tonen van bloemen, rijpe appel, honing en geroosterde hazelnoten. Rijke inzet soepele mousse, goede structuur, zachte zuurgraad en volle afdronk.

Wijnbereiding: De druiven worden in het najaar machinaal geoogst. De vinificatie van de basiswijn vindt plaats in RVS tanks waarna een tweede vergisting op fles volgt. De wijn rijpt daarna minimaal 24 maanden sur latte in de grotachtige kelders van het Domaine. De dosage van deze mousserende wijn bedraagt 9 g/l.

Producent & gebied: Het landgoed Bourillon Dorléans, gesticht in 1921 door Gaston Dorléans, beslaat vandaag meer dan 26 hectare wijnstokken, gelegen op de beste hellingen van Rochecorbon, in het hart van de Loire-vallei in Frankrijk. De ster in het Loire gebied is de Chenin blanc, in deze regio ook wel Pineau de Loire genoemd.

Frédéric en zijn zoon Benjami besteden veel zorg aan het bestendigen van de traditionele geest en de kwaliteit van hun Vouvray-wijnen. Het landgoed is verspreid over verschillende soorten bodems (terroirs), kalkhoudende kalksteen en kiezelhoudende klei van het beste van de Vouvray-aanduiding. De bodem en het speciale klimaat in de regio geven de Vouvray-wijnen hun unieke smaak, met appel-, peren- en honingaroma's met een uitgebalanceerde zuurgraad en een elegante lange afdronk.

Het landgoed Bourillon Dorléans produceert Vouvray-wijnen van hoge kwaliteit, van droog tot zoet, maar ook sprankelend. De wijnen worden met zorg en aandacht gevinifieerd om een uitzonderlijke kwaliteit te bereiken. Liefhebbers van goede wijnen kunnen het landgoed bezoeken, onze wijnbereidingstechnieken ontdekken en de Vouvray-wijnen in een authentieke stenen grot.

Wijn & Spijs: Deze rijke mousserende wijn leent zich goed als aperitief, bij schaal en schelpdieren of bij aziatische smaken.

Overige informatie: De kelders van het domein bevinden zich in rotskelders die diep uitgegraven zijn in de kalksteenheuvels. Deze spectaculaire, ondergrondse kelders zorgen voor een constante temperatuur en houden het niveau van vochtigheid stabiel, wat essentieel is voor de rijping van de wijn.