Château de Cérons AOC Cérons halve fles

Graves - Frankrijk

Deze prachtige dessertwijn is een blend van de sémillon (90%), sauvignon blanc (6%) en muscadelle (4%). De druiven worden met de hand geoogst, door verschillende keren te oogsten in de wijngaard. De wijn wordt gemaakt met druiven die zijn aangetast door 'nobele rot', wat de wijn een schitterende aromatische intensiteit geeft. Rijping in houten barriques gedurende 2 tot 3 jaar. Xavier en Caroline werken biologisch en biodynamisch, en werken er hard aan om dit in de komende jaren gecertificeerd te krijgen. Het prachtige Château de Cérons ligt midden in het oude dorp en is omgeven door wijngaarden. Het terroir van de Perromats heeft een unieke kalkbodem en klimaat, wat resulteert in heerlijke rode en witte wijnen.



Proefnotitie

Mooi friszoet , zonder dat het plakkerig aanvoelt. Cérons heeft een rond en zacht mondgevoel, met hints van ananas en peer. Een memorabele wijn!

Drinken bij

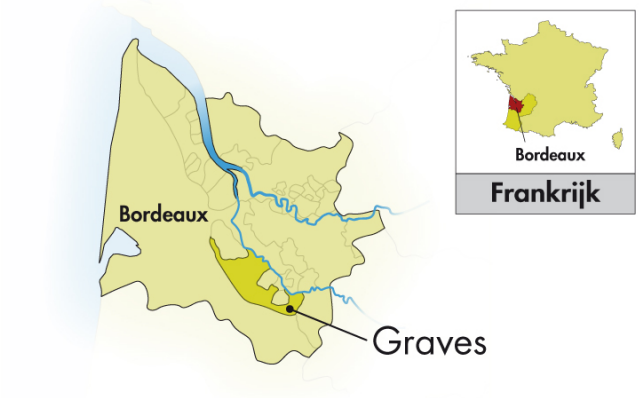
Heerlijk bij blauw schimmelkaas , geroosterde kip, arabische kruiden , ganzenlever paté

Houdbaarheid

Zeker 40 jaar houdbaar

Druivenrassen

90% Sémillon, 6% Sauvignon Blanc, 4% Muscadel



wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

Wijnkoperij van Bilsen
Korvelseweg 45
5025 JB Tilburg
013-5321201
www.wijnkoperijvanbilsen.nl