

- ✓ GRATIS VERZENDING BIJ 12 FLESSEN WIJN OF MEER
- ✓ ALTIJD 10% KORTING BIJ AANKOOP VAN 12 FLESSEN WIJN ASSORTI

✓ RETOURTERMIJN 14 DAGEN

✓ LEVERING BINNEN 3 À 4 WERKDAGEN

ALLE PRODUCTEN

WIJN VAN DE

PROEVERIJ

RODE

WITTE

ROSÉ

MAAND

WIJN

WIJN

DOMAINE BOUCHAUD

FRANKRIJK | LOIRE

HET WIJNHUIS | DOMAINE BOUCHAUD

Aan de rivier de Loire, nabij de Atlantische Oceaan, vinden we de Pays Nantais. Hier komt de ondergewaardeerde muscadet vandaan, gemaakt van de druif melon de bourgogne. Wij Nederlanders kochten deze wijn al in de achttiende eeuw. Toegegeven, het werd toen allemaal gedistilleerd! Zonde, want muscadet is een heerlijke wijn, zeker in de handen van Pierre-Luc Bouchaud. Pierre-Luc gebruikt de *sur lie* techniek, waarbij de wijn rijpt op de gistresten. Hierdoor krijgt de relatief neutrale melon meer structuur en smaak.

STREEK | LOIRE

Frankrijks langste rivier, de Loire, ontspringt in de Ardèche en mondt na zo'n duizend kilometer uit in de Atlantische Oceaan. Op haar weg richting het noordwesten doorkruist ze belangrijke en prestigieuze wijngebieden zoals Sancerre. Verder stroomafwaarts vinden we de Touraine, met onder andere beroemde herkomstgebieden als Vouvray en Montlouis (chenin blanc), en Chinon en Bourgueil (cabernet franc). Bij Saumur begint Anjou-Saumur, beroemd vanwege edelzoete wijnen, aangevuld met witte wijnen als Savennières en rood uit bijvoorbeeld Saumur-Champigny. Nog verder stroomafwaarts, nabij de Atlantische Oceaan, vinden we de Pays Nantais. Hier worden op granieten bodems fantastisch minerale wijnen gemaakt van de melon de bourgogne.

LE PERD SON PAIN

DOMAINE BOUCHAUD 'LE PERD SON PAIN' 2020



LAND: FRANKRIJK.

APPELLATIE: MUSCADET SÈVRE ET MAINE A.C.

STREEK: LOIRE

WIJNSOORT: WITTE WIJN

HERKOMST: LOIRE

DRUIVENRAS: MELON DE BOURGOGNE

Deze muscadet wordt vervaardigd van oude stokken melon de bourgogne, met stokken van dertig tot wel zeventig jaar oud. De naam van de wijn verwijst dan ook naar de oude wijngaard. “Super kwaliteit, weinig kwantiteit. Geen droog brood mee te verdienen”, knipoogt Pierre-Luc bij een recente ontmoeting. Deze wijn, met zijn prachtig minerale ingetogen frisheid, is een feest bij tonijntartaar, oesters of een mooi stukje witvis met venkel.

SERVEER TEMPERATUUR: 8-10°C

OP DRONK: VANAF NU T/M 2022