



CHÂTEAU LION-BEAULIEU

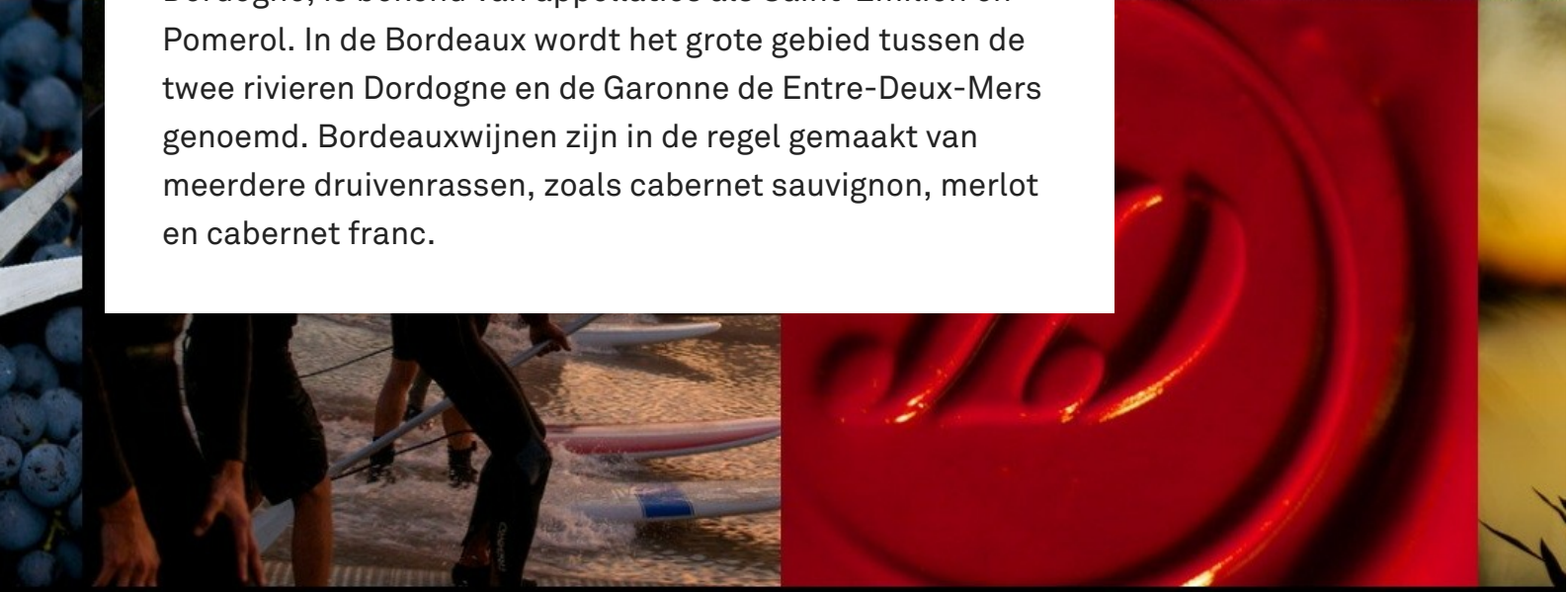
FRANKRIJK | BORDEAUX

HET WIJNHUIS | CHÂTEAU LION-BEAULIEU

De familie Despagne behoort tot de absolute supersterren van de regio Entre-Deux-Mers. Naast chateau Lion- Beaulieu bezitten zij tevens de châteaux Rauzan Despagne, Bel Air Perponcher en Mont Pérat. In 1969 nam Jean-Louis Despagne het bedrijf op achtentwintigjarige leeftijd over van zijn vader. Geïnspireerd door wijngaarden die hij zag in Noord- en Zuid-Amerika werden de wijngaarden ingericht voor mechanisatie en massaproductie. In de jaren tachtig realiseerde Jean-Louis zich dat de enige manier om te overleven een terugkeer naar kwaliteit betekende, met lagere rendementen en meer wijnstokken per hectare. ‘Never quantity without quality’, werd het devies.

STREEK | BORDEAUX

Het wijnbouwgebied Bordeaux is het grootste kwaliteitswijnbouwgebied ter wereld. Naast de verschillende bodemtypen spelen de rivieren een belangrijke rol in de regio. Op de linkeroever van de Gironde en de Garonne vindt men bekende regio's als de Haut-Médoc en Graves. De rechteroever, oostelijk van de Dordogne, is bekend van appellaties als Saint-Émilion en Pomerol. In de Bordeaux wordt het grote gebied tussen de twee rivieren Dordogne en de Garonne de Entre-Deux-Mers genoemd. Bordeauxwijnen zijn in de regel gemaakt van meerdere druivenrassen, zoals cabernet sauvignon, merlot en cabernet franc.



BLANC

CHÂTEAU LION-BEAULIEU 'BLANC'

2018



LAND:	FRANKRIJK
APPELLATIE:	BORDEAUX BLANC A.C.
STREEK:	BORDEAUX
WIJNSOORT:	WITTE WIJN
HERKOMST:	BORDEAUX
DRUIVENRAS:	SÉMILLON, SAUVIGNON BLANC

Met de komst van wijnmaker Joël Elissalde in 1987 deed Despagne een meesterzet. Inmiddels is Joël onderdeel van de familie. De 'Lion-Beaulieu Blanc' is het schoolvoorbeeld van een moderne witte wijn uit Bordeaux. Om een wijn te verkrijgen met meer aroma en meer diepte ontwikkelde Despagne een techniek waarbij de druivenpulp, schillen en pitjes langer in contact blijven met het sap in horizontaal geplaatste tanks. De concentratie en aromatische rijkdom van deze wijn is dan ook intens.

“De ware kracht van de Lion-Beaulieu Blanc ligt in zijn verfijnde balans en opwekkende frisheid. Door zijn romige structuur zijn de culinaire toepassingsmogelijkheden legio. Voor mij een ideale wijn bij witvis met beurre blanc’.

– *Tim Monten*

SERVEER TEMPERATUUR: 10-12° C

OP DRONK: VAN NU T/M 2018