



DOMAINE OCTAVIE

FRANKRIJK | LOIRE

HET WIJNHUIS | DOMAINE OCTAVIE

In de Touraine, in het dorpje Oisly, startte in 1885 de familie Rouballay het domaine Octavie. Dat Octavie goed is gelegen blijkt uit de eigen herkomstbenaming voor Touraine Oisly. Isabelle en Noë zijn al weer de vijfde generatie die de dertig hectare wijngaarden bewerken en hier eerlijke en zuivere wijnen produceren. De vuursteenhoudende zand- en kleibodem van het domein brengt harmonieuze wijnen voort die het onmiskenbare karakter van sauvignon blanc perfect weerspiegelt.

STREEK | LOIRE

De Loire is met meer dan duizend kilometer de langste rivier van Frankrijk. De rivier, waaraan het wijngebied haar naam ontleent, ontspringt in de Ardèche en mondt uit in de Golf van Biskaje. De Loirevallei met de belangrijkste wijngebieden begint ongeveer 500 kilometer stroomafwaarts. De streek, ook wel de tuin van Frankrijk genoemd, was vroeger de speelplaats voor de adel. Met haar prachtige kastelen, oude stadjes en groene, rollende heuvels is de Touraine, de streek rond de stad Tours, het hart van de Loirevallei. De witte druiven sauvignon blanc en chenin blanc zijn uitermate geschikt voor het milde klimaat en de gevarieerde bodems van onder andere leem, kalk en leisteen.



SAUVIGNON

DOMAINE OCTAVIE – SAUVIGNON

2018



LAND:	FRANKRIJK
APPELLATIE:	TOURAINÉ A.C.
STREEK:	LOIRE
WIJNSOORT:	WITTE WIJN
HERKOMST:	LOIRE
DRUIVENRAS:	SAUVIGNON BLANC

Isabelle en Noë werken volgens de regels opgesteld door Terra Vitis en richten zich volledig op kwaliteit. De hoge plantdichtheid op de zanderige vuursteenbodem, strenge selectie van de druiven en de koele vergisting dragen bij aan het archetypische karakter van deze sauvignon blanc.

“Het is een understatement dat sauvignon blanc een enorme populariteit geniet. Terecht, want wijnen van dit druivenras zijn fris, opwekkend en aromatisch. Uitbundig, geurig en expressief, zo laat deze wijn zich het best typeren. De minerale ondertonen en elegante zuren geven hem een heerlijk fris karakter. Drink dit mooie glas Touraine als aperitief of bij een frisse (mi-sec) Crottin geitenkaas, bij sashimi of zoek het contrast op met wat lichtgerookte ham.

– *Tim Monten*

SERVEER TEMPERATUUR: 8-10°C

OP DRONK: VAN NU T/M 2020