Château de Passavant Anjou Blanc

Loire - Frankrijk

Je kunt wel proeven dat Château de Passavant in Haut-Layon zich mag beroemen op vier generaties aan ervaring. Wat een prachtig pure, biodynamisch geproduceerde witte Loire! Claire en Olivier Lecomte maken 'm van chenin blanc geoogst in hun wijngaarden getypeerd door groene schist. Ze plukken de zeer rijpe druiven net voordat er botrytis kan ontstaan volledig met de hand. In de kelder volgt een eenvoudige verwerking: na de persing vergist het sap in roestvrijstalen tanks en rijpt de wijn nog enige maanden op de gisten. Deze werkwijze zorgt voor behoud van fruitige, florale aroma's en frisheid én voor meer smaakintensiteit en -complexiteit. De Anjou Blanc heeft dan ook prachtige, kenmerkende rijpe fruittonen, opvallende spanning en finesse en een volle, romige smaak. Sublieme witte Loire, die het best tot z'n recht komt aan tafel.

Proefnotitie

Subtiele, droge witte wijn met de geur van gele bloemen, rijpe appel, perzik en vuursteen. Soepel en intens van smaak met een wasachtige textuur en opwekkende zuren. De afdronk is verfijnd met indrukken van honing en rook.

Drinken bij

Originele witte Loire om solo van te genieten, of bij salade niçoise, gegrilde gele paprika en verse geitenkaas met honingdressing of omelet met groene kruiden.

Houdbaarheid

Op z'n best tot 5 jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Chenin Blanc

Persoonlijke proefnotitie

demeter BIO

AXYBEL
Delicious wines since 1974

Wijnhandel Axybel
Beemdweg 7
2560 Kessel
+32 3 491 01 91
www.axybel.be