

Entre-deux-Mers, "A La Gloire du Chat", Chateau de l'Orangerie



Château de l'Orangerie is familiebezit sinds 1790, verspreid over 250 ha wijngaarden ten zuidwesten van Bordeaux. De cuvée "à la Gloire du Chat", ontworpen door onze landgenoot Philippe Geluck, valt op door zijn jovialiteit en elegantie. Deze wijn staat voor een moment van plezier en gezelligheid.

Oorsprong: De wijnstokken staan op de beste percelen die werden uitgekozen voor de Sauvignon Blanc, Semillon en Muscadelle. Dit zijn klei-kalkachtige bodems, sommige met kiezel. Dit bodemtype bevordert de ontwikkeling van florale aroma's.

Druiven: 60 % Sauvignon Blanc, 30 % Sémillon, 10% Muscadelle

Vinificatie: De druiven worden rijp geoogst om een elegant aromatisch bouquet te verkrijgen. Zodra ze geoogst zijn, ondergaan de druiven een koude maceratie voor de gisting om hun aromatisch potentieel te optimaliseren. Na het persen fermenteren de sappen meer dan 15 dagen bij een gecontroleerde temperatuur om de kwaliteiten van elke druivensoort te behouden. Ten slotte stabiliseert de rijping op de droesem de wijn en voegt hij rondheid en body toe.

Degustatie: Een levendige wijn met aroma's van wit fruit, citrusvruchten en exotisch fruit. Mooi evenwicht, zacht en fris.

Bewaarpotentieel: 2 jaar

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij mosselen met frietjes, zeevruchten, gegrilde vis en meer in het algemeen de wereld van de zee.

- Roerei met gerookte zalm
- Oesters
- Gegrilde zalm met béarnaise saus
- ...