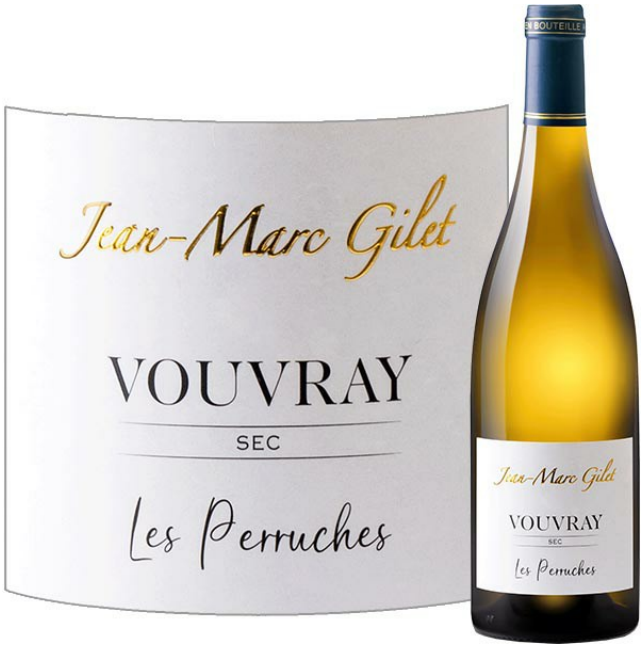
Vouvray Sec, "les Perruches" Jean-Marc Gilet



Les Perruches is een landgoed op een helling waar de witte chenindruif groeit heeft een ondergrond van tufsteen (wit krijt). De druiven worden met de hand geoogst, gevolgd door een langzame persing en vinificatie in kelders die in de rots zijn uitgehouwen. 20% van de wijn wordt bewaard in eiken vaten.

Oorsprong: De wijnstokken, die tussen de 20 en 40 jaar oud zijn, staan aangeplant op klei-kalkbodems en steenachtige hellingen van tufsteen, een substraat van witte krijtsteen dat de wijn zijn kenmerkende mineraliteit en bewaarde frisheid geeft.

Druiven: 100% chenin blanc

Vinificatie: De druiven worden bij volledige rijpheid geoogst en langzaam geperst om het beste sap te verkrijgen. Na een koude klaring fermenteert de most gedeeltelijk in thermogeregelde roestvrijstalen tanks en eikenhouten vaten (20%), waarbij hij gedurende 6 maanden op fijne droesem rijpt en regelmatig wordt geroerd.

Degustatie: De intens gele kleur met licht zilveren reflecties onthult een expressieve neus van wijnperziken, verse amandelen en acaciabloemen. In de mond verleidt hij door zijn zachtheid en lengte, met smaken van citrusvruchten en geroosterde hazelnoten, gedragen door een evenwichtige zuurgraad.

Bewaarpotentieel: 5 tot 10 jaar

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij in boter gebakken asperges met een mousselinesaus, maar ook heerlijk bij een gebraden kip met citroengrassaus. Deze wijn verrijkt elk gerecht met zijn frisheid en aromatische complexiteit.

- Rillettes
- Forel met amandelen
- ...