

Bourboulenc, IGP D'OC, Cellier des Demoiselles



Zeldzame druivensoort uit Zuid-Frankrijk, Bourboulenc biedt een origineel alternatief voor klassieke witte wijnen. Fris, bloemig en licht zilt, charmeert hij met zijn mediterrane karakter en natuurlijke levendigheid.

Oorsprong: De wijngaarden liggen in de uitlopers van de Corbières, dicht bij de Middellandse Zee. Kalk-kleigronden en blootstelling aan zeewind zorgen voor langzame rijping en behoud van zuurtegraad. Het warme, droge klimaat bevordert aromatische concentratie.

Druiven: 100% Bourboulenc

Vinificatie: Directe persing bij lage temperatuur. Fermentatie in inox tanks op 16°C om primaire aroma's te behouden. Rijping op fijne droesem gedurende 4 maanden voor meer volume en rondheid.

Degustatie: Zeer bleke kleur met zilveren reflecties. Fijne neus van limoen, venkel en garriguebloemen. In de mond overheerst de frisheid, met een mooie zuurtegraad en zilte afdronk die doet denken aan zeebries.

Bewaarpotentieel: 2 jaat

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij mosselen natuur, grijze garnalensalade of gestoomde kabeljauwfilet. Deze droge witte wijn past perfect bij zeevruchten en lichte Belgische gerechten.

- Tomaat-garnaal
- gegrilde groene asperges
- Mosselen Provençal
- Rode poon (filet, tijm, tapenade)
- Geroosterde zeebrasem, gevuld met venkel
- ...