Château des Eyssards, Cuvée Prestige, Bergerac Blanc



Een assemblage van sauvignon, semillon en muscadelle. De gisting en lagering gebeuren in franse eiken vaten. De wijn bezit aroma's die aan edele pessac-leognan doen denken maar wel iets lichter van smaak en lichter verteerbaar.

Oorsprong: De wijngaard is aangeplant met een dichtheid tussen 5.000 en 6.000 wijnstokken per hectare op klei-, kalksteen- en klei-kalksteenbodems op hellingen op ongeveer 150 meter hoogte. De wijngaard wordt op duurzame wijze bewerkt en de bemesting is uitsluitend biologisch, wat ervoor zorgt dat de bodem veel leven in zich heeft, wat de expressie van de wijn ten goede komt.

Druiven: 60% sauvignon blanc, 20% semillon & 20% muscadelle

Vinificatie: De druiven worden in verschillende rijpheidsstadia geoogst, afhankelijk van het perceel en de druivensoort. Dit zorgt voor een wijn met een grote aromatische complexiteit. Elk oogstjaar heeft een ander optimum plukdatum voor elk perceel. Deze wordt bepaald door de druiven te proeven. Je loopt rond, eet wat druiven en beslist dan. De mechanische oogst wordt 's nachts uitgevoerd om oxidatie te voorkomen en de druiven fris te houden. Na het plukken volgt een schilmaceratie van 24 tot 50 uur op basis van proeven, gevolgd door een zachte pneumatische persing. Na het bezinken worden de sappen koud gestabiliseerd gedurende 8 tot 10 dagen, gevolgd door gisting en rijping gedurende 10 maanden in vaten met maandelijks roeren van de droesem.

Degustatie: Hij verdient zijn prestige, met een neus van witte bloemen, rijp fruit en een hint van amandel, lichtjes gemarkeerd door hout. Het gehemelte is lang en warm, met een krachtige afdronk.

Bewaarpotentieel: Mag 2-5 jaar verouderen.

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Ideaal voor vis, schaaldieren, wit vlees bereid met roomsauzen en geitenkazen.

- Eendenmousse
- Forel met amandelen
- Gegratineerde mosselen met een roomsaus
- Gegrilde zalm met béarnaise saus
- ...