

CLOS PERRAUD, VIEILLES-VIGNES, MUSCADET SÈVRE ET MAINE, SUR LIE

2022

HUTEAU-HALLEREAU

Alcohol %	12,00%
Bewaarpotentieel	5-6 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Micaschiste
Druivenras	Melon de Bourgogne
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Aperitief, zeevruchtenschotel, lichte visgerechten
Jaargang	2022
Lagering	Inox
Land	Frankrijk
Regio	Loire
Serveren	In een breed glas op 10°
Smaakprofiel	Droog
Soort	Witte wijn
Stijl	Licht, fris, mineraal
Wijndomein	Huteau-Hallereau



Omschrijving

Een schoolvoorbeeld van een mooie, klassieke Muscadet. Heerlijk fris, koel, zinderend mineraal en strak zonder hardheid. Dé wijn in deze prijsklasse voor een schotel zeevruchten. Clos Perraud is een perceel met stokken van 60 jaar oud. In de kelder kreeg de wijn een verblijf van 14 maanden op de gisdroesem (sur lie) wat een zacht, filmend mondgevoel geeft naast de frisheid.

HUTEAU-BOULANGER

De zoektocht naar een mooie, budgetvriendelijke schuimwijn is niet over één nacht ijs gegaan. Je houdt het niet voor mogelijk hoeveel banale bubbels er zich in het instapgama bevinden. Het was dan ook een verademing de schuimwijn van Catherine en François Boulanger te proeven.

Hun domein situeert zich in de Muscadet regio (westelijke Loire), en beslaat 40 ha. De laatste 5 jaren hebben ze gekozen voor een natuurlijkere aanpak. Ook in de kelder is flink geïnvesteerd en deze is zo gebouwd dat er met zwaartekracht kan worden gewerkt.

De specialiteit van het huis zijn de strakke, pure Muscadet wijnen. Deze precieze stijl wordt ook in hun schuimwijn

Vinikus & Lazarus

Endepoelstraat 3A 017
3210 Linden



+32 16 43 73 78

info@vinikusenlazarus.be

www.vinikusenlazarus.be

bereikt, die bulkt van frisheid en puurheid

Vinikus & Lazarus

Endepoelstraat 3A 017
3210 Linden



+32 16 43 73 78

info@vinikusenlazarus.be

www.vinikusenlazarus.be