

Empreinte – Chenin Blanc – AOP Vouvray

Wijnstijl:	wit rijk
Druiven:	Chenin Blanc
Jaargang:	2021
Wijndomein:	Domaine Alain Robert
Regio:	Touraine
Appellatie:	AOP Vouvray
Bewaring:	10 tot 15 jaar
Serveertemperatuur:	10°



Aroma en smaak: Intense aroma's van wit fruit: peer, kweepeer, appel, mineralig, zachte houttoets. De smaak is strak maar aangenaam, mineralig, met wit fruit, een delicaat bittertje en een lange afdronk. Een verfijnde Chenin Blanc.



Food pairing: Coquilles St. Jacques, gamba's, langoustines, carpaccio, gegrilde vis, sushi



Goed om weten: De wijnstokken staan op een bodem van klei-kalksteen. Alcoholische fermentatie met druif-eigen gisten en temperatuurcontrole. Rijping gedurende 6 maanden, deels in inox cuve, deels in eiken foudres.



WIJNSTROOM
marc verbeek

www.wijnstroom.be

marc@wijnstroom.be

0474 718076

Domaine Alain Robert



Alain Robert heeft de laatste jaren geleidelijk de teugels van het 50 jaar jonge familiedomein doorgegeven aan zoon Cyril en dochter Catherine, die de stiel leerde bij Jacky Blot.

Samen maken ze heel lekkere bruisende en droge Vouvray in hun uit de tuffeau rotsen gekapte kelders. De schuimwijnen worden gemaakt volgens de méthode traditionnelle, zoals Champagne.

De 37 hectare aan wijngaarden zijn voornamelijk beplant met Chenin Blanc, op klei-kalksteen- en klei-kiezelhoudende bodems.

Sinds 2021 is het domein HVE gecertificeerd. HVE staat voor Haute Valeur Environnementale, wat inhoudt dat de landbouwpraktijken die op een boerderij worden toegepast het natuurlijke ecosysteem behouden en de druk op het milieu (bodem, water, biodiversiteit, enz.) minimaliseren.



www.wijnstroom.be

marc@wijnstroom.be

0474 718076