



Chateau Pierrail Blanc - 2024 - 75 cl

Chateau Pierrail · Frankrijk · Bordeaux · AOC Bordeaux

Fris & rond

Expressieve droge Bordeaux van Sauvignon Blanc en Sauvignon Gris: fris, rond en aromatisch.

Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
Bleekgele kleur met mooie glans. Aromatische neus van citrus en witte bloemen, met witte perzik, ananas, mango en lychee, en een fraaie mineraliteit.	Ronde, ampe aanzet met sappig fruit. De Sauvignon Gris geeft finesse en volume, de Sauvignon Blanc aromatische kracht en frisheid.	Frisse, aromatische afdrank met mooie lengte.

Aanbevolen bij: Aperitief Vis Wit vlees Geitenkaas

Wijndetails

JAAR	2024
WIJNHUIS	Chateau Pierrail
LAND	Frankrijk
STREEK	Bordeaux
APPELLATIE	AOC Bordeaux
DRUVENSOORT	Sauvignon Blanc, Sauvignon gris
KLEUR	Wit
INHOUD	75 cl
SCHENKTEMPERATUUR	10–12°C
BEWAARPOTENTIEEL	2–4 jaar
SLUITING FLES	Kurk



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

KARAKTER	Fris, Rond, Fruitig
CERTIFICERING	Duurzaam

Stijl & vinificatie

70% Sauvignon Blanc en 30% Sauvignon Gris uit Bordeaux. Na een korte schilweking volgt een zachte persing en een trage, koele vergisting. De wijn rijpt op de fijne lies met bâtonnage voor finesse, rondheid en aromatische lengte. Zilveren medaille op het Concours Général de Paris.

Verhaal van deze wijn

Chateau Pierrail Blanc, Sauvignon Blanc & Sauvignon Gris, jaargang 2024

Deze droge witte Bordeaux verenigt de aromatische kracht van Sauvignon Blanc met de rondheid, finesse en délicatesse van Sauvignon Gris, voor een expressieve, frisse en ronde wijn met mooie aromatische lengte.

Herkomst en terroir

Chateau Pierrail ligt in Margueron, in de Gironde, op klei-kalkhellingen met een mooie zuidoostelijke ligging. Het familiedomein Demonchaux werkt volgens Haute Valeur Environnementale, met beperkte opbrengsten voor maximale kwaliteit.

Druivenras en vinificatie

- **Druivenras:** 70% Sauvignon Blanc, 30% Sauvignon Gris
- **Vinificatie:** korte schilweking op lage temperatuur, zachte pneumatische persing en trage, koele vergisting
- **Rijping:** op de fijne lies met bâtonnage voor finesse, rondheid en lengte

Aanbevolen bij

Heerlijk als aperitief, maar ook mooi bij vis, wit vlees en geitenkaas. Schenken op 10 tot 12 graden.

Jaargang 2024 toont zich fris en levendig, met sprankelend fruit.

Over Chateau Pierrail

familiaal château met breed inzetbare rode en witte Bordeaux, interessant voor prijs-kwaliteit en horeca.

Werco Wines • Geselecteerd en geïmporteerd door Werco