

BOUCHON GRANITO SÉMILLON 2018

MAULE VALLEY, CENTRAL VALLEY, CHILI

Sémillon

Wijnhuis Bouchon Family Wines is een pionier van het bottelen van het echte Chili. Dit familiebedrijf, inmiddels de 4e generatie, specialiseert zich in druivenrassen die vervlochten zijn met de historie van Chili, zoals Carignan, País en Sémillon. Bouchon maakt wijnen in de droge Maule Valley, waar zeer oude wijnstokken staan. Bouchon biedt ook een uitstekende Reserva-lijn van gangbare, internationaal bekende druivenrassen met het karakter van Maule Valley.

WIJNGAARD EN REGIO

De druiven komen uit de wijngaard Block 1 in Batuco, 30 kilometer van de Pacific-oceaan, die koude zeewind aanvoert. De wijngaarden liggen op 187 meter hoogte boven zeeniveau. De wijnstokken zijn zo'n 70 jaar oud. De bodem bevat veel verweerd graniet en weinig zand. De druiven worden met de hand geplukt.

VINIFICATIE

De druiven worden in hele trossen verticaal geperst. De druiven vergisten in vaten van Frans eikenhout gedurende 10 dagen op een gecontroleerde temperatuur van 15-18 graden Celcius. Vervolgens rijpt de wijn 12 maanden in vaten van Frans eikenhout. De wijn wordt niet geklaard en niet gefilterd.

KLEUR

Heldergeel met een gouden gloed.

GEUR

Rijpe citroen, mango met tonen van biscuit en acacia.

SMAAK

Rijk, met veel frisheid. Delicate textuur. Citroenschil, banaan en sinaasappels.

SERVEREN BIJ

Lekker bij sushi en kalfsvlees.

SERVEERTEMP.

10-12 °C

ALCOHOL (%)

13,50

SCHROEFDOP

Nee

INHOUD (LITER)

75 cl

VERPAKT PER

6

BIOLOGISCH

Nee

EAN FLES

7804444001738

EAN DOOS

17804444001735

BRUTO GEW. FLES

1,35

