



IGP Cotes de Gascogne Colombard - Ugni Blanc

“Les Parcelles de Domaine de l’Hérre”

In het hart van de Bas Armagnac regio heeft Pascal Debon geïnspireerd door zijn voorliefde voor Sauvignon zijn droom kunnen waarmaken.

De wijngaarden zijn gelegen op zeer goede percelen die verweven zijn met een zanderige, minerale kleibodem en beïnvloedt worden door de samenvloeiing van de afkoelende elementen van de Atlantische Oceaan en de warme invloeden van de Zuiderse zon afkomstig van de Pyreneeën.

Dit vertaalt zich vooral vanaf midden augustus wanneer de nachten flink afkoelen en de dagen zeer warm en droog. Deze thermale tegenstelling zorgt ervoor dat de mist en dauw in de ochtenden voor een natuurlijke irrigatie zorgen maar ook de aromatische complexiteit van de druiven verhoogd.

Om de diversiteit van het terroir te vertalen naar eigenzinnige wijnen heeft het domein druiven aangeplant die zich het best lenen voor deze regio. Typische druiven zoals Gros Manseng, Colombard en Ugni Blanc zijn gecombineerd met Chardonnay, Sauvignon Blanc en de verrassende Sauvignon Gris.

Deze speciale omstandigheden vragen natuurlijk om een speciaal oogst procédé. De druiven worden op perfecte rijpheid in de vroege nachturen geoogst om de dauw en mist voor te zijn. Om het aromatische karakter van de druiven te behouden en pré-fermentatie tegen te gaan worden ze onder stikstof bewaard tot ze aankomen in de wijnkelder. Hier worden de druiven gekneusd en ondergaan ze een temperatuur gecontroleerde schil inweking. Dit doet men om het aromatische karakter nog meer te benadrukken. Daarna worden de druiven hydraulisch geperst.

De essentie van het domein vertaald zich dan ook in deze “Parcelles” wijnen. Deze wijnen zijn op basis van druiven eigen aan de regio. Deze wijn is een combinatie van Colombard & Ugni Blanc

Appellatie: IGP Cotes de Gascogne

Regio: Frankrijk

Druivenrassen: 70% Colombard & 30% Ugni Blanc

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: Fris - Fruitig

Aroma: toetsen van citroen, roze pompelmoes en ananas.

Smaak: Fris en intens met een mooie terugkerende fruitigheid en fijne zuurtjes die mooi gebalanceerd met een exotisch fruitige toets naar voren komt.

Serveren bij: Schaal- & schelpdieren, frisse voorgerechten of als aperitief.