

CHAILLE BLANC - CUVEE LOUISE



Chalille Blanc - Cuvée Louise

HERKOMST: Pays d'Oc.

DRUIVENSOORT: Chardonnay & Viognier

VINIFICATIE: Inox

SPECIFICATIE: een heerlijke witte wijn met florale tonen en tropische smaken van perzik en abrikoos.

WAAR BIJ SERVEREN?

LEKKER BIJ: aperitief, vis, schaal & schelpdieren, Zuidere gerechten, Aziatische keuken.

CHAILLE:

Chalille is de eigen wijn van Wijnen Jacobs. De naam komt van een samen-trekking van 'Chateau' en 'Lille'. De wijn werd kort na de opening van de wijn-winkel samengesteld door Ellen Gijsbrechts en Frank Jacobs, de zaakvoerders van Wijnen Jacobs.

Het huis wat je op het etiket kan terugvinden is de oorspronkelijke winkel en de woonst die je nu naast de winkel kan vinden.

De wijn wordt samengesteld in Pays d'Oc. Men heeft hier te maken met een continentaal klimaat en een zeer diverse bodem. Dit zorgt ervoor dat er een grote waaier aan druiven kunnen groeien, maar liefst 33 verschillende druiven-soorten.

De 'vin de Pays d'Oc' speelt een zeer belangrijke rol in de totale productie van de Franse 'vins de pays' van het Zuiden. Deze worden in 4 departementen langs de middellandse zee geproduceerd.