

Voor onze wijn van de maand februari kozen we voor 2 Franse klassiekers :

Touraine AOC 2017, Domaine Malet - Frankrijk, Loire

Alain en Bruno Malet zijn sinds 2001 de derde generatie wijnmakers op Domaine Malet. Hun grootvader en vader waren leveranciers aan de plaatselijke coöperatie. Vandaag de dag bezitten ze 40 ha wijngaarden, de meerderheid in de AOC Touraine en de rest in het AOC Valençay.

Deze prachtige wijn wordt gemaakt van 100% Sauvignon Blanc druiven. De wijnstokken groeien in een gebied dat rijk is aan klei, kalksteen en vuursteen. De vinificatie vindt plaats met behulp van een thermoregulatie van de vaten. De wijn rijpt op gist voor ongeveer 6 maanden.

Gouden kleur met groene reflecties. Het bouquet toont aroma's van citrus en tropisch fruit. Zeer verfrissend in de mond en vol van smaak staat hij moeiteloos zijn mannetje naast de grote en duurdere broer uit Sancerre.

Gastro : Een perfecte match met zeevruchten, oesters, vis of geitenkaas.



--> Normale prijs = 8,95 € ... **PROMO 5+1 GRATIS = 7,45 €**

Minervois AOC 2015 'Cuvée Olric', Domaine Coudoulet - Frankrijk, Languedoc

Dit domein van de familie Ournac, ongeveer 50 km westelijk van Béziers gelegen, behoort tot het kruim van de Minervois. De stokken, in meerderheid Syrah, staan er immers aangeplant in de subregio La Livinière, die algemeen



beschouwd wordt als één van de beste terroirs van de hele Languedoc. Reputatie die in het glas geïllustreerd wordt. Qua kleur alvast een zwarte duivel, ondoorzichtig en paars fonkelend, om nog maar te zwijgen van de tranen die als een onweersbui tegen de glaswand cirkelen. Zoet-florale geurstart met jasmijn en lavendel, gevolgd door gekonfijte bessen, granaatappel, wilde aardbeien en zwarte peper, met verrassend ook een zesty toets van bloedsinaasappel. In de mond strak mineraal met zwart fruit en Turks fruit op de eerste rij, plus verder impressies van zwarte olijven, weer die peperigheid van de dominante Syrah en een lange afdrank propvol garrigue-kruiden (tijm, oregano, ...). Een in zijn prijsvork complexe wijn met veel temperament die absoluut bij de maaltijd dient geserveerd rond 15 à 16°C.

--> Normale prijs = 8,95 € ... **PROMO 5+1 GRATIS = 7,45 €**

Klare Wijn
... laat je verrassen